M-SYSTEM

MF-96
MFN-96



NL BE

MAXI OVEN FORNUIS
Gebruiks-en
Installatievoorschriften

NL BE

MAXI BACKOFEN HERDE
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

FR BE

CUISINIERE AVEC MAXI FOUR
Mode d’emploi
Conseils pour l’installation

ES

COCINA MAXI HORNO
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

MAXI OVEN COOKER
Instruction for the use
Installation advice

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

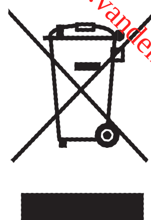
Wij wijzen elke aansprakelijkhid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

Lees de aanwijzingen met de grootste aandacht voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

LET OP: Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende voorschriften geïnstalleerd worden in een continu geventileerd vertrek.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.
In het bijzonder:
- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

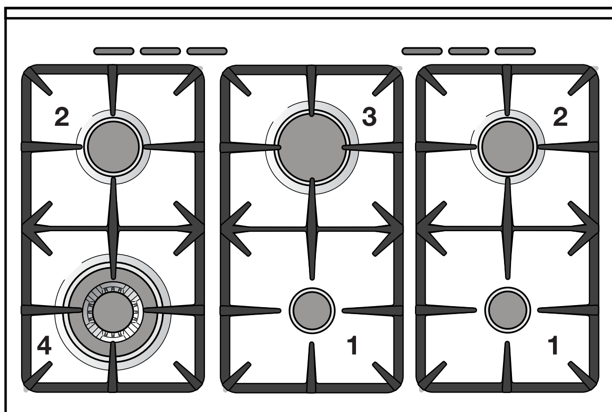
EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:
- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “ONDERHOUD”.
- Plaats de roosters en de druippan.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is. Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiele bron van gevaar.
- Probeer mooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids-en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer dit gebruikt wordt.
- Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte de!en niet aan.
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.
- Zet geen ontvlambare materialen in de oven of in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer of de kabels van andere huishoudelijke apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanlaking komen met de warme kookplaat of vast blijven zitten tussen de ovendeur.
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- De componenten van het fornuis kunnen gerecycleerd en dus opnieuw gebruikt worden. Voor verwerking ervan als afval gelden de normen die in het land waarin het apparaat gebruikt wordt, van kracht zijn. In geval van definitieve buitenbedrijfstelling moet de voedingskabel worden afgesneden.

1 - KOOKTAFEL



Afb. 1.1

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

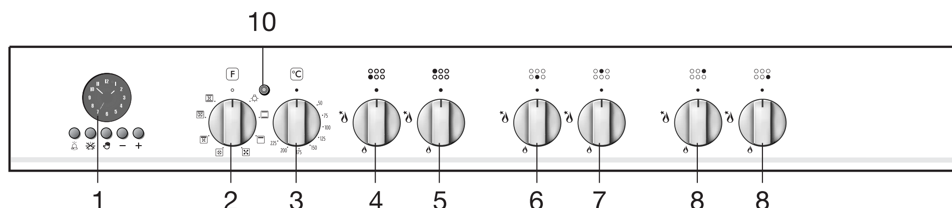
1.	Snelkookplaat (A)	1,00 kW
2.	Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3.	Snelle brander (R)	3,00 kW
4.	Superbrander met driedubbele krans (TC)	3,50 kW

OPMERKING:

✓ Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.

✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde “T” aanwezig – zie afb. 6.1 – niet te verwarren met de elektrode “S” van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

2 - KNOPPENBORD



Afb. 2.1

KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Elektronische klok/programmeur
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3.Thermostaatknop
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander middenvoor
7. Bedieningsknop brander middenachter
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor

Controlelampje:

10. Controlelampje oven

3 - KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1).
Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● : gesloten kraan (uitgedoofde brander)

- merkpunt (grote vlam) : vol debiet (brander op maximum)

- merkpunt (kleine vlam) : vertraagd debiet (brander op minimum)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

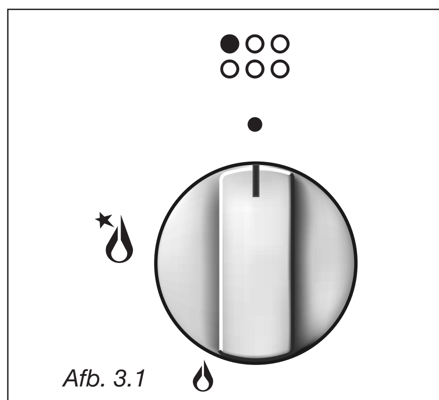
ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Modellen zonder het apparaat van de veiligheidsklep

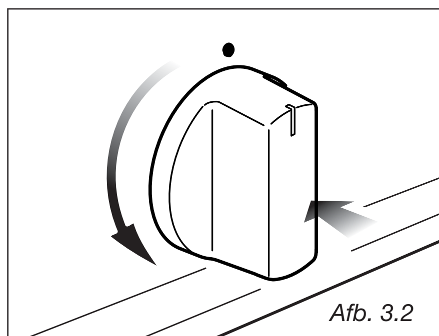
Om de branders aan te steken:

1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

2 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.



Afb. 3.1



Afb. 3.2

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Modellen met het apparaat van de veiligheidsklep

Om de branders aan te steken:

1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

2 – Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).

3 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand ● **draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.**

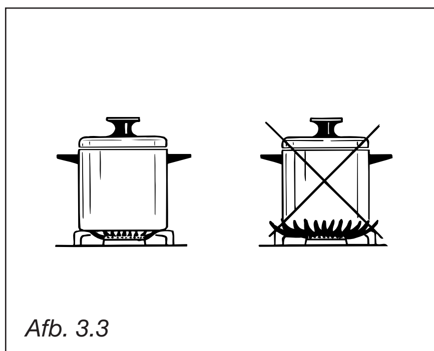
Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken, wanneer de knop in de stand van het maximumdebiet staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.
De brander dient gekozen te worden in funktie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.
Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

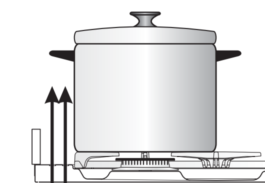
BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN
Hulpbrander	12 - 14 cm
Half-snelle	16 - 24 cm
Snelle	24 - 24 cm
Driedubbele kroon	26 - 28 cm

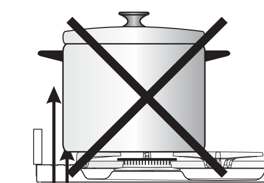
Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

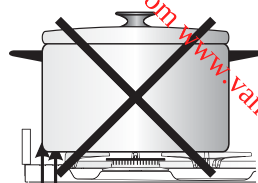


Afb. 3.3

Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.







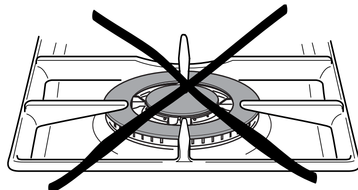
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE SNELLE BRANDER

Afb. 3.4

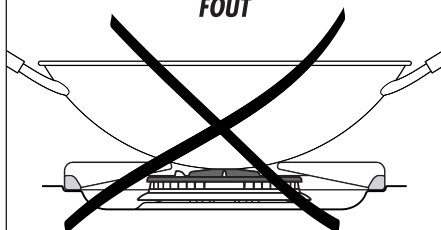
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.5a - 3.5b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

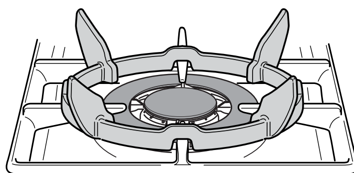
Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.5a - 3.5b).



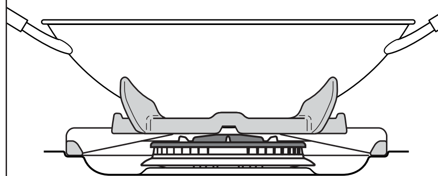
FOUT



Afb. 3.5a



GOED



Afb. 3.5b

4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende funkties te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.
Deze 7 funkties, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– onderweerstand	1725 W
– bovenweerstand	1725 W
– grillweerstand	2500 W
– ringvormige weerstand	2500 W
– Ventilatiemotor	25 W
– Ovenlamp	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WAARSCHUWING:
De deur is heet. Gebruik het handvat.
Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTI-FUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

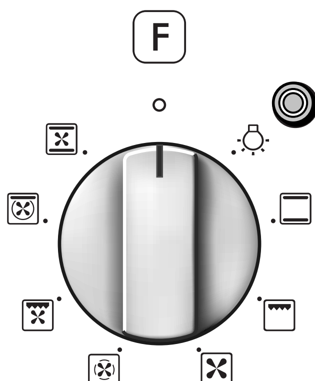
b. door gedwongen convectie
Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.
Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

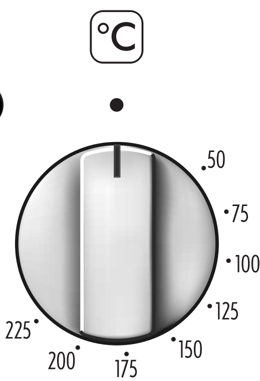
d. door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1



Afb. 4.2

THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste funktie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de funkties is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 225 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.
Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.
De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “Gebruik van de grill”

Aangeraden Gebruik:
Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.
Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.
Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:
Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.
Ongeveer één uur per kilo.
De duur variëert in funktie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.
De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.
Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.
De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).
De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deut-van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN” .

Aangeraden Gebruik:
Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruind moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.
De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.
De boven-en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.
Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

a. de schakelaar op stand ⊛ plaatsen;

b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;

c. de druipplaat met warm water vullen;

d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd wor den, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand ⊠ plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:
– de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 ° C .
– de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen ⊛ en ⊠ de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.
Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.
De enige te nemen voorzorgen zijn:
– de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
– de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken. De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand ⊠ kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.
Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.
Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.
Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.
Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

5 - ELETRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR

De elektronische klok/programmeur is een inrichting die de volgende functies groepeert, die met een enkele hand kunnen geprogrammeerd worden:

- Klok12 urem met verlichte wijzers (uren, minuten en seconden).
- Timer (tot 60 minuten).
- Programma voor automatisch koken in de oven. Aanschakeling op het geprogrammeerde uur (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van de programmering) en automatische uitschakeling na de geprogrammeerde kooktijd (max. 6 uren).
- Programma voor halfautomatisch koken in de oven. Automatische uitschakeling van de oven na de geprogrammeerde kooktijd (max 6 uren).

Beschrijving van de drukknoppen:

Timer

Kooktijd/Uur van einde kooktijd

Uurregeling/Annulering programma's

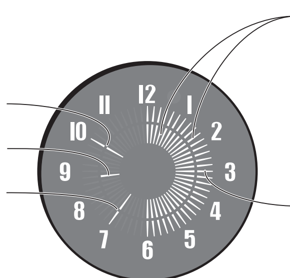
+ Vooruitgaan van de cijfers van alle functies

− Achteruitgaan van de cijfers van alle functies

Opmerking: De programmering (met een enkele hand) wordt uitgevoerd door te drukken op de toets die overeenstemt met de gewenste functie, en nadat men deze heeft losgelaten, is het voldoende binnen de 7 seconden de tijd te beginnen instellen met de toetsen + of −

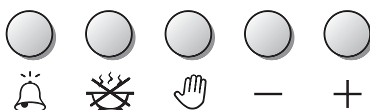
De klok/programmeur wordt op nul afgesteld bij iedere onderbreking van de elektrische energie.

KLOK:
Verlichte wijzer van de minuten
Verlichte wijzer van de uren
Verlichte wijzer van de seconden



AUTOMATISCH OF HALFAUTOMATISCH KOKEN
Verlichte interne segmenten
(1 segment = 12 minuten)
Verlichte externe segmenten
(1 segment = 1 minuut)

TIMER
Verlichte externe segmenten
(1 segment = 1 minuut)

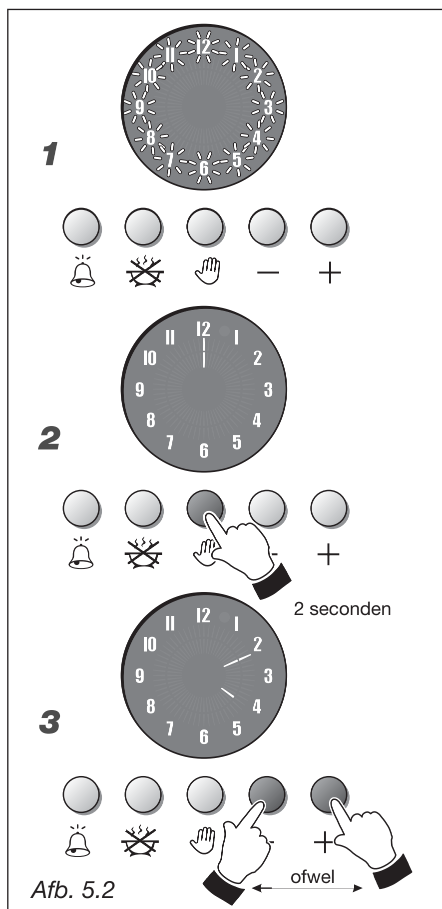


Afb. 5.1

KLOK (Afb. 5.2)

1. Afb. 5.2 - Bij de eerste elektrische aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, zullen alle nummers van de programmeur knipperen.
2. Afb. 5.2 - Om het uur te regelen, de toets (hand) indrukken gedurende een seconde; de wijzer zal aangaan op de 12.
3. Afb. 5.2 - Binnen de 7 seconden de drukknop (+) of (−) indrukken om de verlichte uur- en minutenwijzers te regelen. Wanneer de regeling beëindigd is, zal de verlichte secondenwijzer verschijnen.

Opmerking: De regeling van de klok houdt de op nul afstelling in van eventuele programma's in uitvoering of van ingestelde programma's.



Afb. 5.2

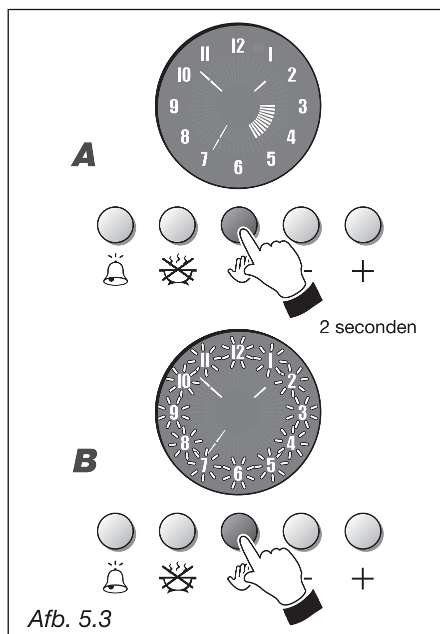
MANUEEL KOKEN ZONDER PROGRAMMEUR (Afb. 5.3)

Om de oven manueel te gebruiken, d.w.z. zonder de hulp van de programmeur, mogen de nummers niet knipperen of mag er geen enkel intern verlicht segment aan zijn (er mogen geen halfautomatische of automatische kookprogramma's ingesteld zijn).

A. Afb. 5.3 - Programmeur met ingesteld programma.
   Om het programma te annuleren, gedurende 2 seconden de drukknop (hand) indrukken; de interne verlichte segmenten zullen uitgaan.

B. Afb. 5.3 - Programmeur met knipperende nummers (deze omstandigheid doet zich voor na de uitschakeling van het geluidssignaal van einde kooktijd). De drukknop (hand) indrukken. De nummers worden stabiel en de programmeur zal overgeschakeld worden naar manueel.

Opgelet: Op het einde van het koken de oven manueel uitschakelen en hierbij onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat naar de stand van uit (OFF) draaien.



Afb. 5.3

TIMER (Afb. 5.4)

De functie timer bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal dat kan afgesteld worden voor een maximum tijd van 60 minuten.

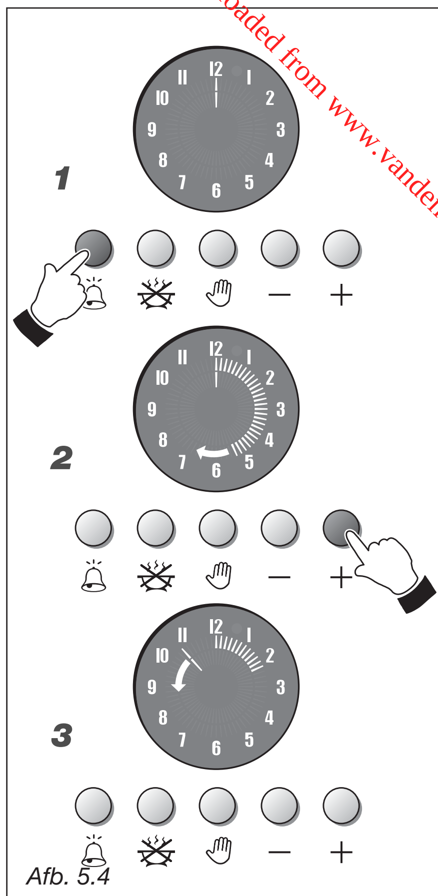
1. Afb. 5.4 - Om de tijd in te stellen, drukken op de drukknop (bel).
2. Afb. 5.4 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop (+) tot de externe segmenten aangaan die overeenstemmen met de gewenste tijd (ieder segment stemt overeen met 1 minuut). Indien de gewenste tijd verstreken is, drukken op de drukknop (−) tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.4 - Het aftellen begint onmiddellijk en wordt gevisualiseerd door een verlichte wijzer die draait tegen de wijzers van de klok en die bij iedere toer (1 minuut) een segment zal uitschakelen.

Tijdens het aftellen is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door te drukken op de toetsen (+) of (−); om het aftellen op nul af te stellen, drukken op de toets (−) ; tot aan het uitgaan van alle aangeschakelde externe sectoren).

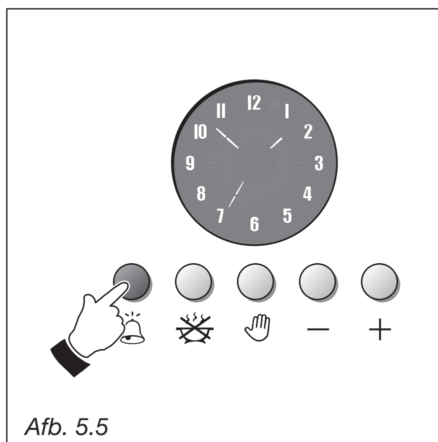
Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden dat onderbroken kan worden door te drukken op een willekeurige drukknop. Het display visualiseert opnieuw het uur.
Om de klok te visualiseren tijdens het aftellen, een ogenblik de drukknop (bel) (afb. 5.5); om opnieuw het aftellen te visualiseren, terug een ogenblik de drukknop (bel) indrukken.

Opmerking: De functie timer kan ook ingesteld worden indien er een halfautomatische of een automatische kooktijd in uitvoering is.

OPGELET: De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit op het einde van de tijd ingesteld door de timer. De oven manueel uitschakelen door de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat te draaien naar de stand van uit (OFF).



Afb. 5.4


Afb. 5.5

HALFAUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.6)

Dient om de oven automatisch uit te schakelen nadat de gewenste kooktijd verstreken is.

1. Afb. 5.6 - Om de kooktijd in te stellen (max 6 uren) drukken op de drukknop, de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.6 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop + en een verlichte wijzer (zoals die van de minuten en de seconden) wordt geactiveerd. Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop – indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.6 - Na 7 seconden zullen de aangeschakelde interne segmenten zich gaan plaatsen op het huidige uur en hierbij de geprogrammeerde kooktijd aanduiden.
4. De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat (zie specifieke hoofdstukken). De oven zal onmiddellijk aangaan en wanneer de ingestelde tijd verstreken is, zal hij automatisch uitgaan.

Tijdens het koken zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).

Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst de toets en vervolgens de toetsen + of – in te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

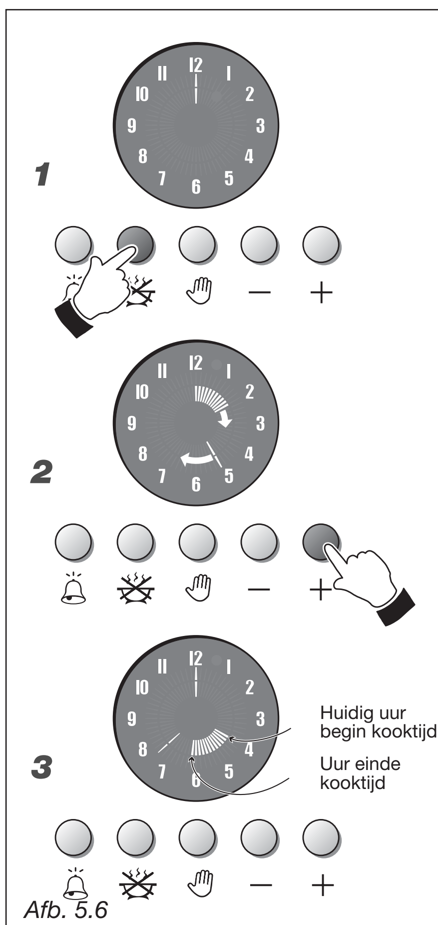
Om het geluidssignaal uit te schakelen, een willekeurige drukknop indrukken.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door de drukknop gedurende 2 seconden in te drukken.

Opgelet: Op het einde van het halfautomatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - Afb. 5.9).



Afb. 5.6

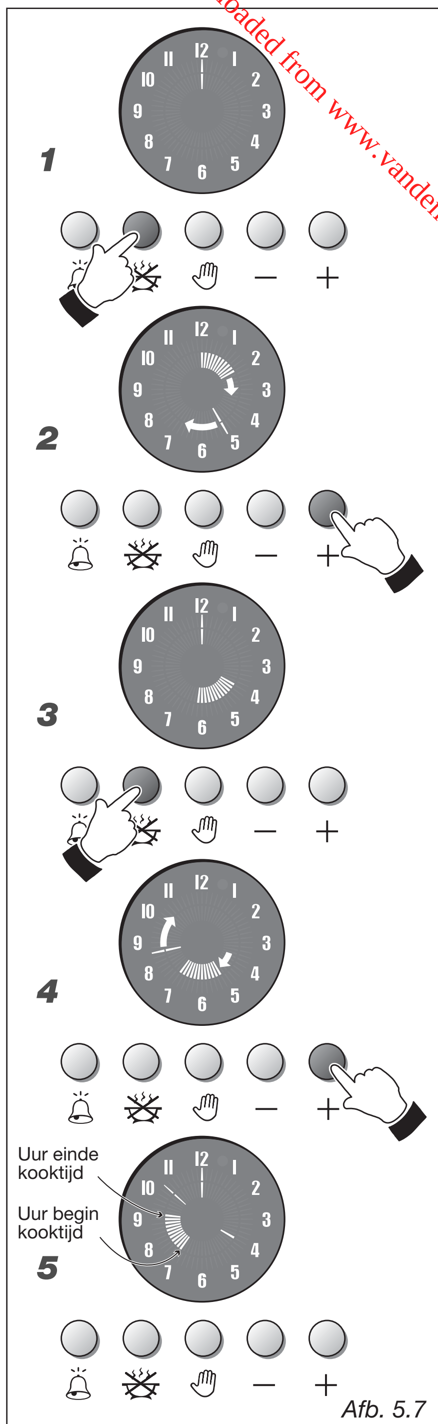
AUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.7)

Dient om de oven aan te schakelen op een vooringesteld uur en automatisch uit te schakelen nadat de geprogrammeerde kooktijd verstreken is. Om in de oven te koken in automatisch, moet men:

- De kooktijd instellen (max 6 uren).
- Het uur van einde kooktijd instellen (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van programmering).
- De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen.

Deze operaties worden op de volgende manier uitgevoerd:

1. Afb. 5.7 - De kooktijd instellen door te drukken op de drukknop ⊗, de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden de drukknop ⊕ indrukken en er wordt een verlichte wijzer geactiveerd (zoals die van de minuten en de seconden). Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop ⊖ indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden nogmaals op de toets ⊗ drukken; de aangeschakelde interne segmenten zullen zich op het huidige uur gaan plaatsen.
4. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden drukken op de toets ⊕ tot de aangeschakelde segmenten verplaatst worden op het uur waarop men het koken wenst uit te voeren. Indien het gewenste uur overschreden is, drukken op de drukknop ⊖ tot de regeling is uitgevoerd.
5. Afb. 5.7 - Na 7 seconden worden de wijzers van de klok terug gevisualiseerd en de aangeschakelde segmenten duiden de kooktijd aan.
6. De temperatuur en de kookfunctie instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven (zie specifieke hoofdstukken). Nu is de oven geprogrammeerd en zal aangaan en aan blijven voor de tijd aangeduid door de verlichte segmenten, nadien zal hij automatisch uitgaan.



Afb. 5.7

Wanneer het koken begint, zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten). Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst op de toets en vervolgens op de toetsen + of − te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

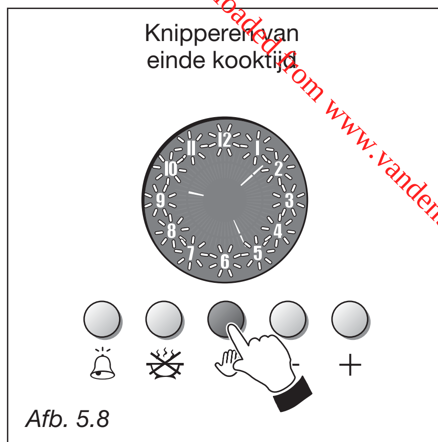
Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukken op een willekeurige drukknop.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

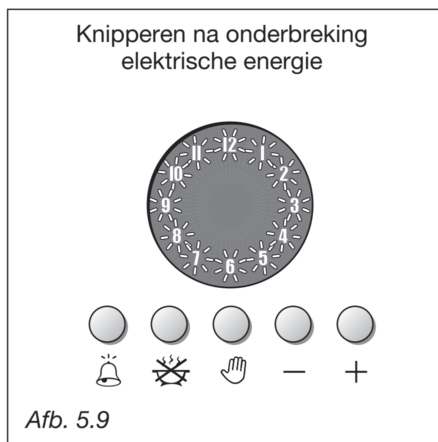
Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door te drukken op de drukknop gedurende 2 seconden.

Opgelet: Op het einde van het automatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - afb. 5.9).



Afb. 5.8



Afb. 5.9

6 - ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

– Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.

– De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfekte staat zijn en moet onmiddellijk vervangen worden in geval er anomaliën vastgesteld worden.

– Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.

– **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken (0900-2352673).

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

DE MODELLEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL - DE OPPERVLAKTEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

DE DELEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL EN VAN HET ALUMINIUM - GESCHILDERDE EN GEDRUKTE OPPERVLAKTE.

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.
Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden

Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler en de kap van de branders goed op hun plaats teruggezet. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

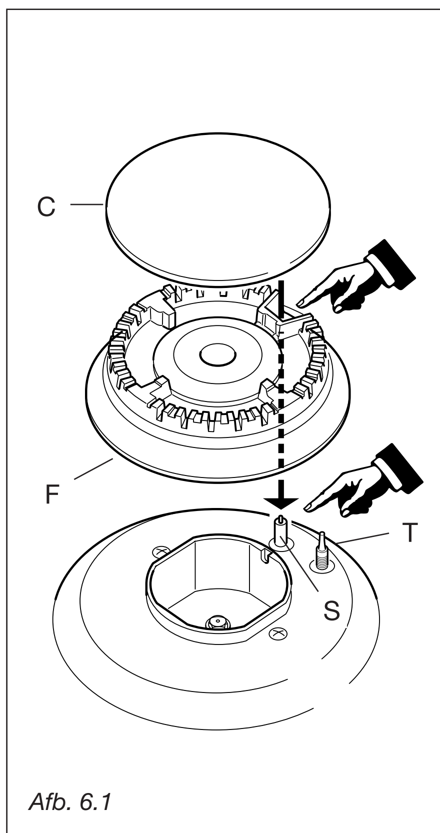
Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

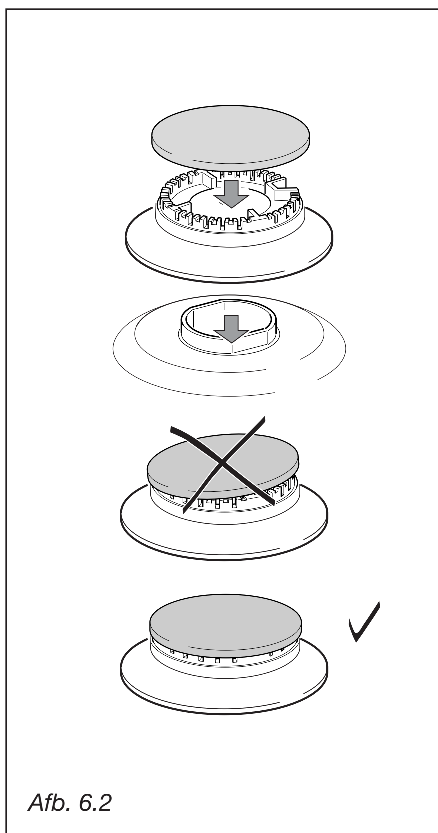
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler F en de kap C van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1-6.2. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode "**S**" (Afb. 6.1) schoon is, zodat deze goed kan vonken.

Zorg ervoor dat de sonde "**T**" (Afb. 6.1) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.
Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.



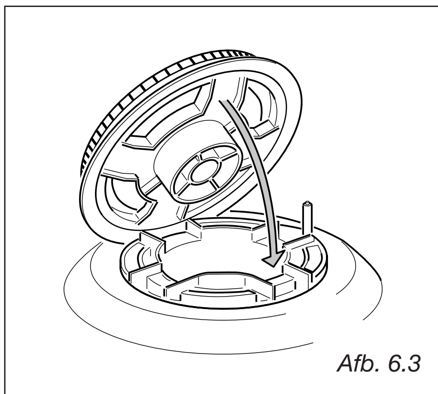
Afb. 6.1

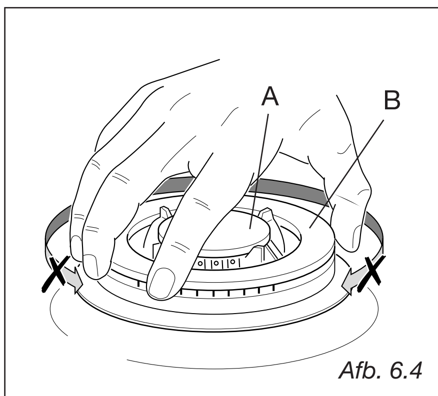

Afb. 6.2

BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

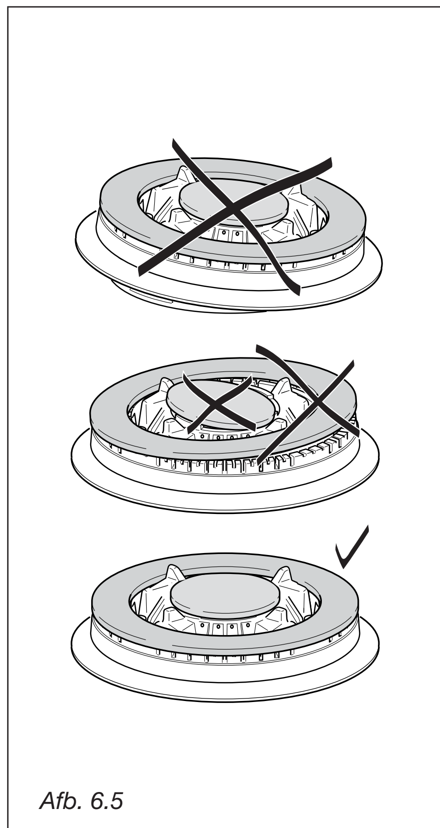
De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 6.3 is aangegeven.
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap A en de ring B op hun plaats (afb. 6.4 - 6.5).
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 6.4).


Afb. 6.3



Afb. 6.4


Afb. 6.5

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon.
Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.
Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.
De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

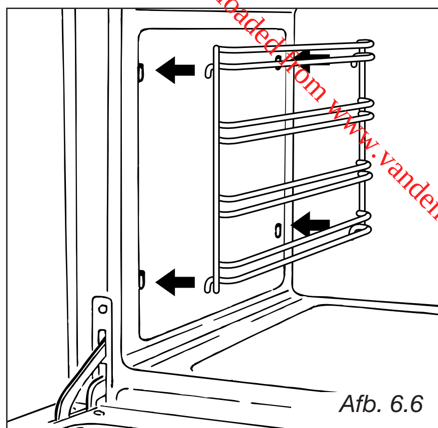
– Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.6)

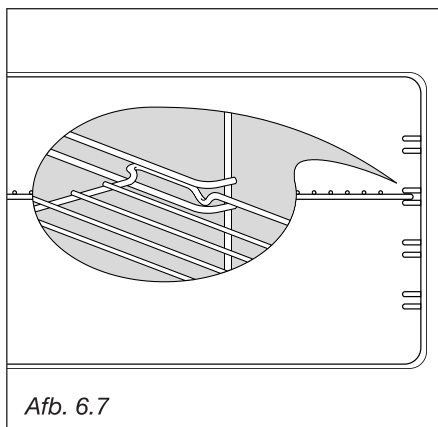
– Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.7).

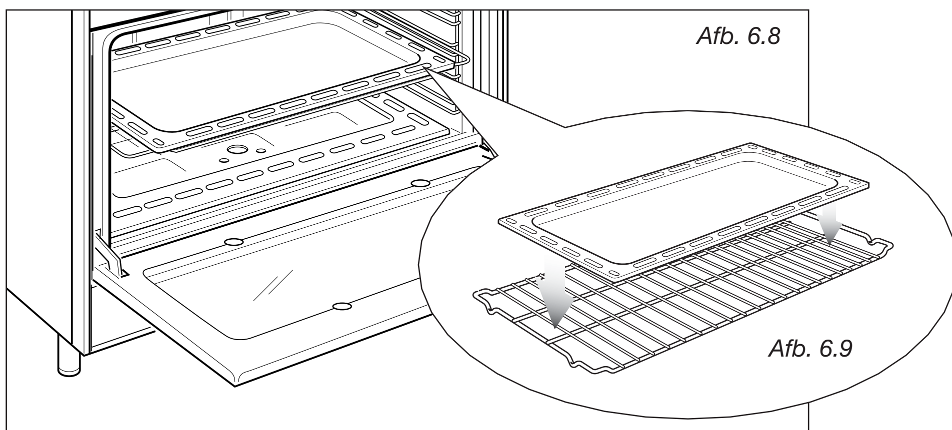
– Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

OVENPLAAT

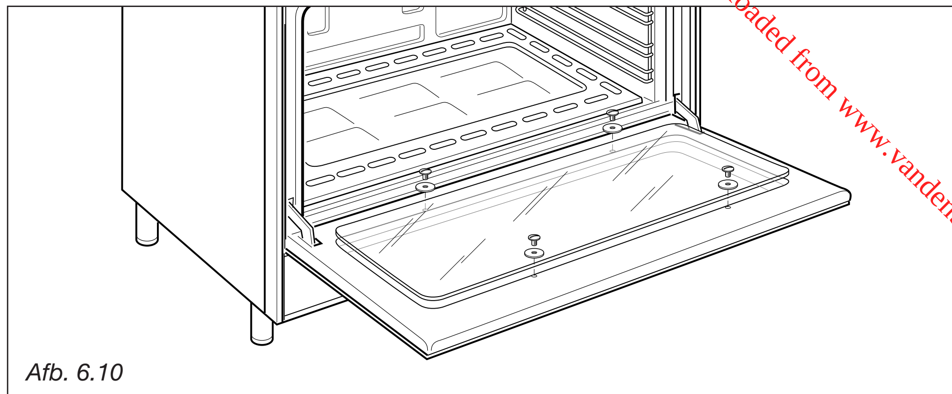
De ovenplaat moet correct op de steunen geplaatst worden (Afb. 6.8) en daarna over de zijgeleiders geschoven worden (Afb. 6.9).


Afb. 6.6

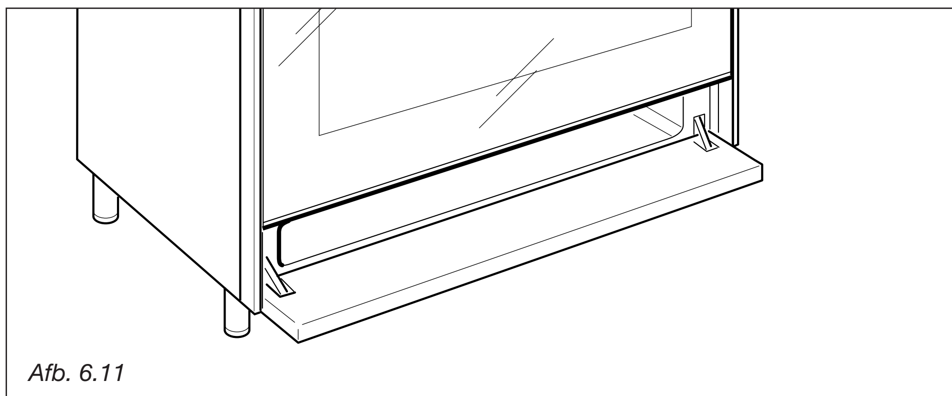

Afb. 6.7


Afb. 6.8

Afb. 6.9



Afb. 6.10



Afb. 6.11

OVENDEUR

De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 6.10).

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.11).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

– De ovendeur volledig openen (Afb. 6.12A).

– De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterschamier (Afb. 6.12B).

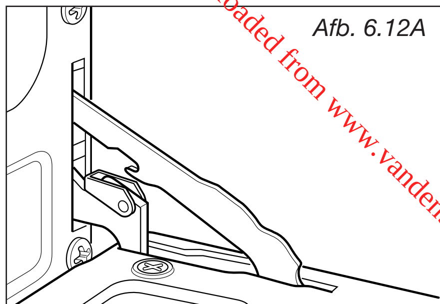
– Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.12.

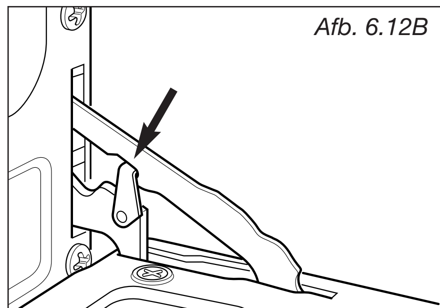
– De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.12C).

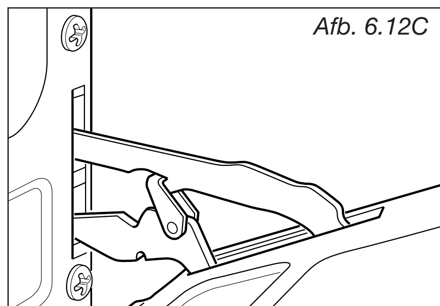
– Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.12D).

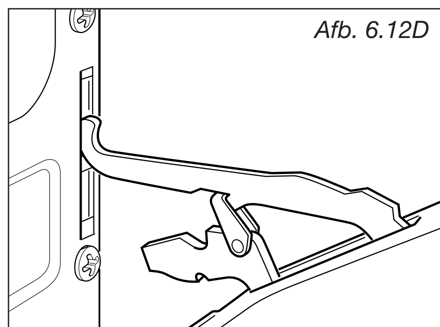
– Leg de deur op een zacht oppervlak.

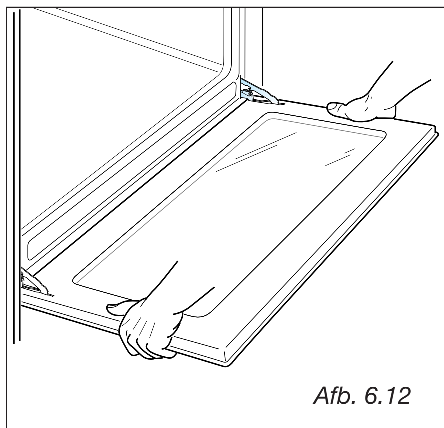
– Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.


Afb. 6.12A


Afb. 6.12B


Afb. 6.12C


Afb. 6.12D


Afb. 6.12

Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

– De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

– Het toestel moet overeenkomstig verordeningen van kracht in uw land en in observatie van de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd.

– Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.

– Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

7 - INSTALLATIE

INSTALLATIE

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervakken.

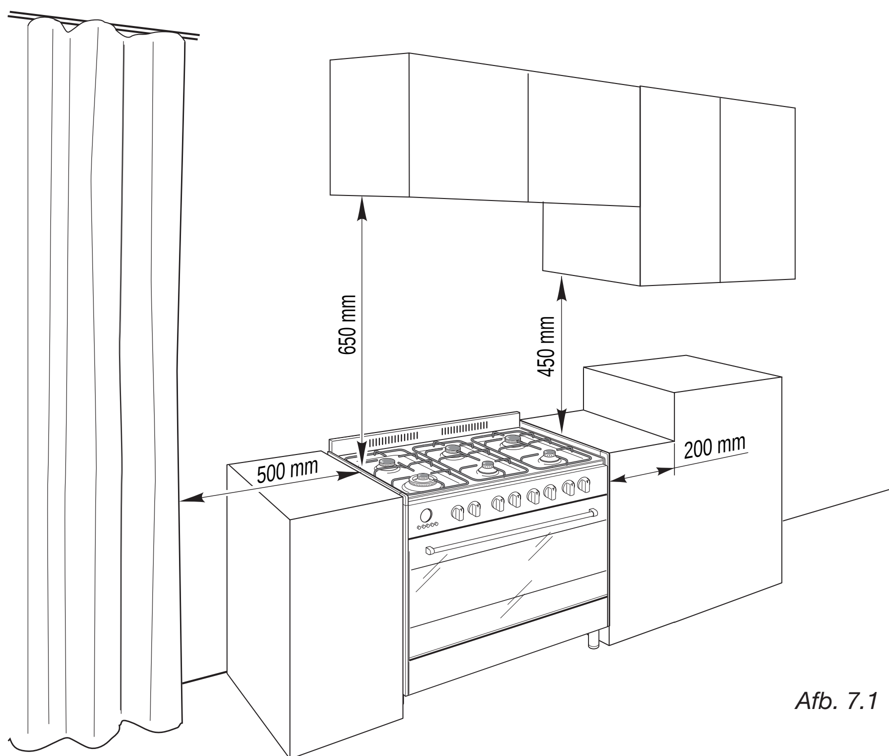
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (Afb. 7.1).

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Het fornuis moet overeenkomstig Afb. 7.1 geïnstalleerd worden.



Afb. 7.1

ACHTERSCHERM

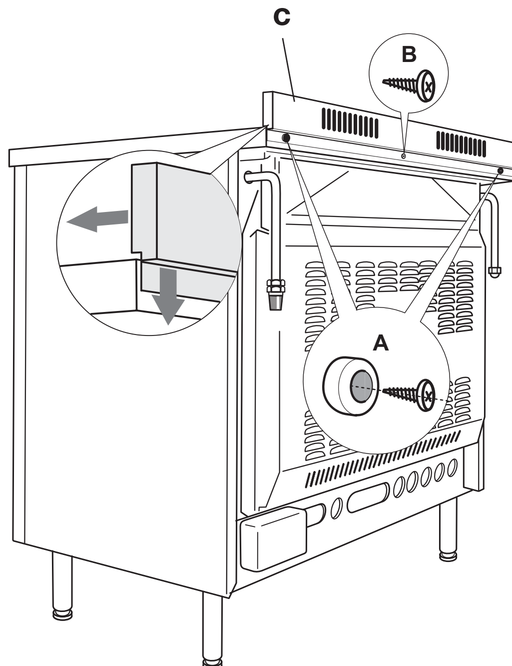
Assembleer het achterscherm “C” (afb. 7.2) alvorens het fornuis te installeren.

– Het achterscherm “C” vindt u in de verpakking achter het fornuis.

– verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.

– Verwijder de twee afstandsringen “A” en de schroef “B” van de achterkant van de kookplaat.

– Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 7.2 en bevestig het door de schroef “B” en de afstandsringen “A” vast te draaien.

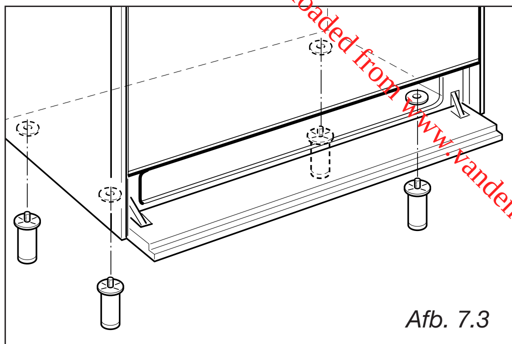


Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

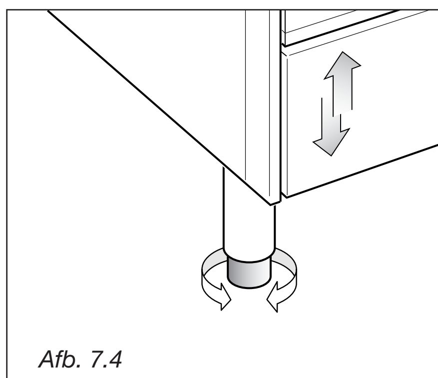
Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.



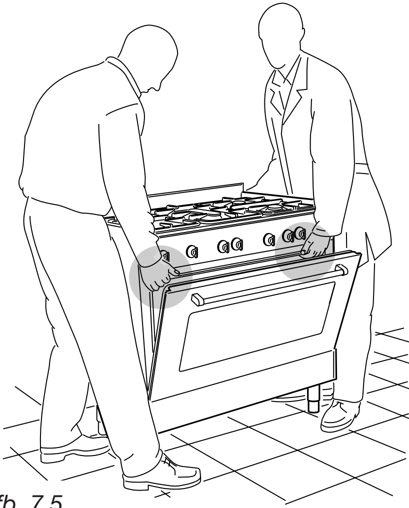
Afb. 7.3

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.4).

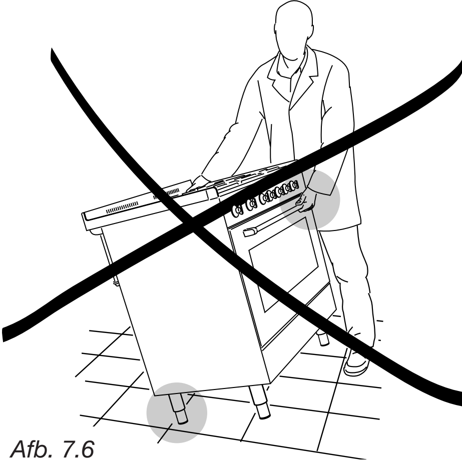


Afb. 7.4


Afb. 7.5

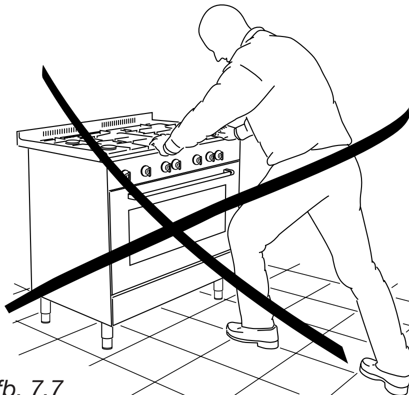
WAARSCHUWING

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 7.5).


Afb. 7.6

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.6).


Afb. 7.7

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.7).
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.5).

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen. Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

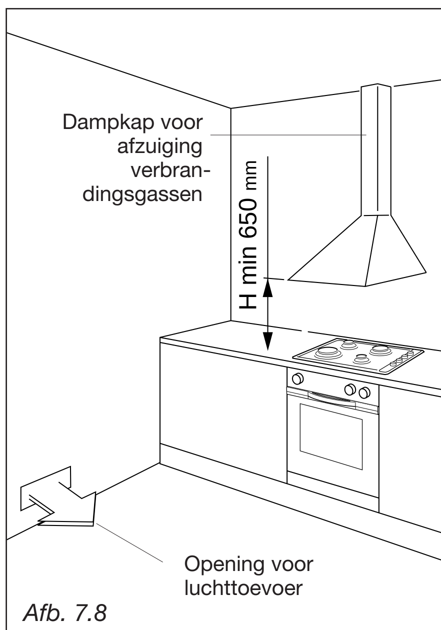
Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.
Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn. (zie hoofdstuk Installatieruimte).

INSTALLATIERUIMTE

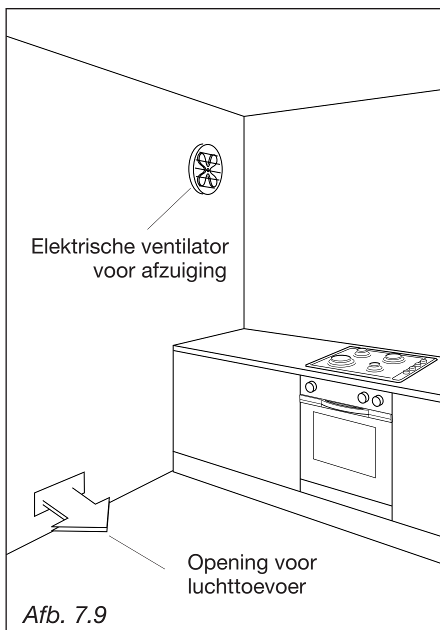
De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.
De verse lucht moet rechtstreeks toestromen door een of meer ventilatieopeningen in de buitenmuur met een gezamenlijke doorsnede van minstens 100 cm^2.

Als het gastoestel niet voorzien is van veiligheden die ingrijpen wanneer de vlam dooft, dan moet de doorsnede van de openingen minstens 200 cm^2 bedragen.

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak berinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstoppen, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.
Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.



Afb. 7.8



Afb. 7.9

8 - GASGEDEELTE

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zjin.

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.

De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.

GASAANSLUITING

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

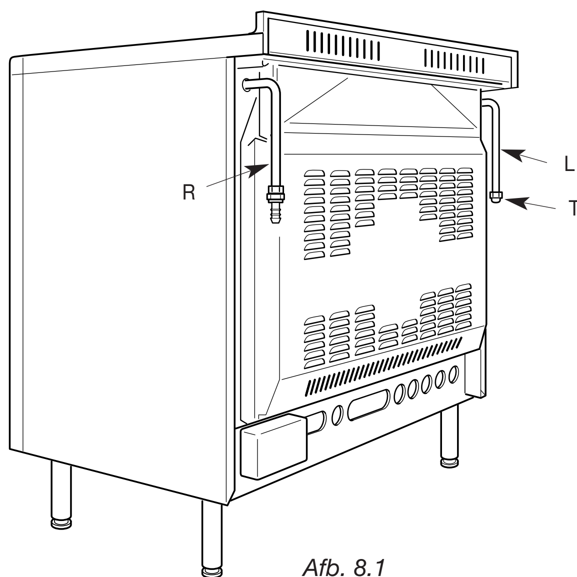
Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzeker u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuis of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuis wordt aan de achterkant van het fornuis (fig. 8.1) aangesloten op de R of L gasinlaat; de aansluitbuis mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.



Afb. 8.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (fig. 8.2).

Verzeker u van het volgende:

– dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
– dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
– dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
– dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
– vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
– dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
– dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.

A) GASSOORTEN



Cat: II 2L 3B/P

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

✓ G25 ✓ G30 / G31

De aansluitset (zie afbeelding 8.3) bestaat uit:

A - Gasinlaat (R of L)

B - Afdichtingsring

C - Verloopstuk

BELANGRIJK:

De afdichtingsring “B” (afb. 8.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 8.2).

Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.

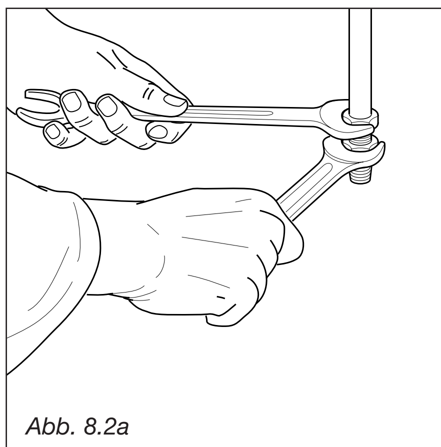


Abb. 8.2a

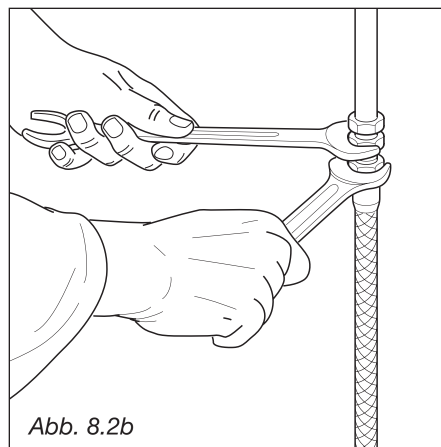


Abb. 8.2b

B) GASSOORTEN



Cat: II 2E+3+

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

✓ G20 / G25 ✓ G30 / G31

De aansluitset (zie afbeelding 8.3) bestaat uit:

A - Gasinlaat (R of L)

B - Afdichtingsring

C - Verloopstuk

***B*ELANGRIJK:**

De afdichtingsring “B” (afb. 8.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 8.2).

Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.

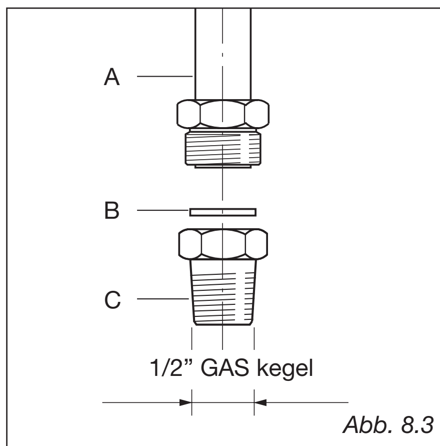


Abb. 8.3

Aansluiting op de gastoevoer:

- De verbinding moet worden aangelegd volgens de norm NBN D 51-003 met buizen of volgens de voorschriften A.R.G.B/03 met flexibele buis.
  Het apparaat moet worden geplaatst met een AGB-goedgekeurde stopkraan.

Attentie: Indien er een flexibele slang wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geinstalleerd dat hij niet in contact kan komen met een beweegbaar deel van het meubel.
Zorg dat kontrole van de slang over de hele lengte mogelijk is.

Onderhoud van de gasbranders

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

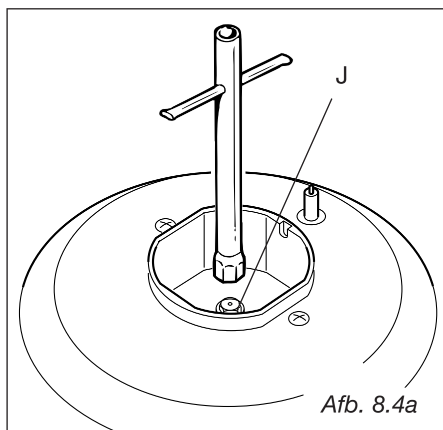
Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.
De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de “Tabel van de sproeiers”.

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

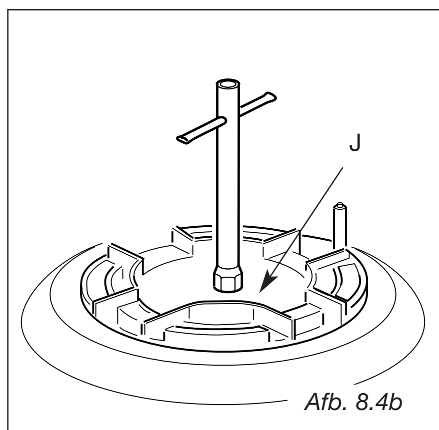
Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

– Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.

– Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers “**J**” (Afb. 8.4a, 8.4b) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.



Afb. 8.4a



Afb. 8.4b

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

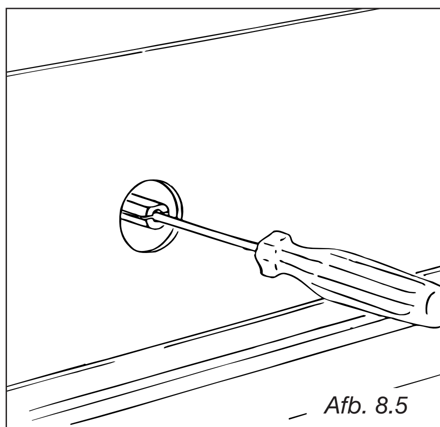
De vlam wordt als volgt geregeld:

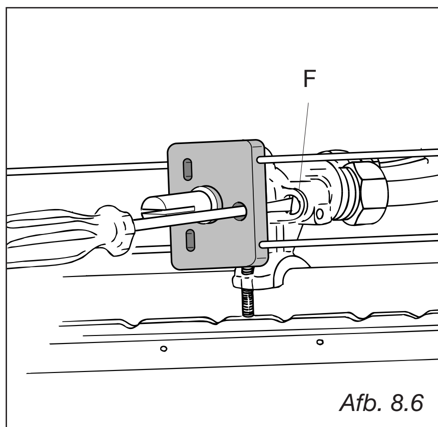
– De brander aansteken
– De kraan op kleinstand plaatsen
– De knop wegnemen.
– **Modellen zonder het apparaat van de veiligheidsklep.**
  Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 8.5).

– **Modellen met het apparaat van de veiligheidsklep.**
  Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (**F**) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 8.6).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.


Afb. 8.5



Afb. 8.6



TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2L 3B/P

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Afstellingen	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)



TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2E+3+

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G20/G25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Afstellingen	72 (X)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m^3/h x kW)

BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m^3/h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK
Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.
De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

9 - ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoor-delijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

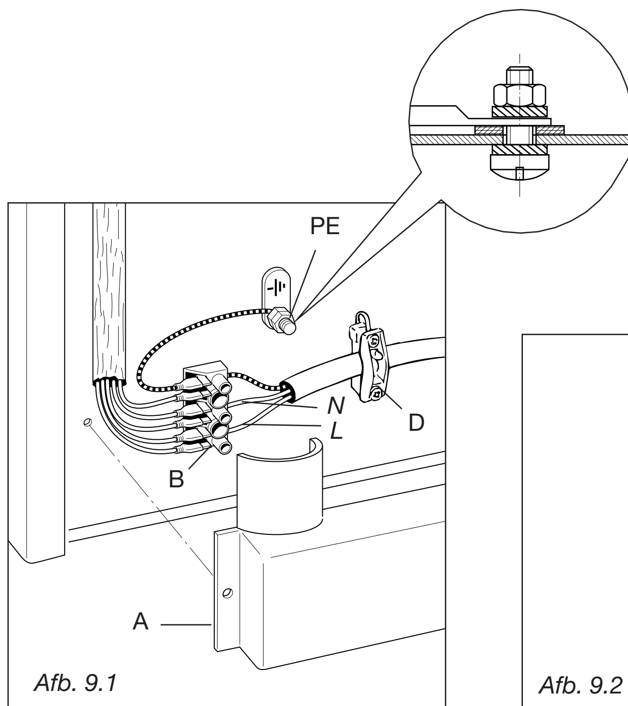
AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:
- Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel "**A**" aan de achterkant van het fornuis los (Afb. 9.1).
- Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem "**D**".
- Verbind de fase-aansluitingen met klembouder "**B**" volgens het schema in afbeelding afb. 9.2 en verbind de aarddraad met klem "**PE**" (Afb. 9.1).
- Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem "**D**".
- Bevestig het beveiligingspaneel "**A**" opnieuw.

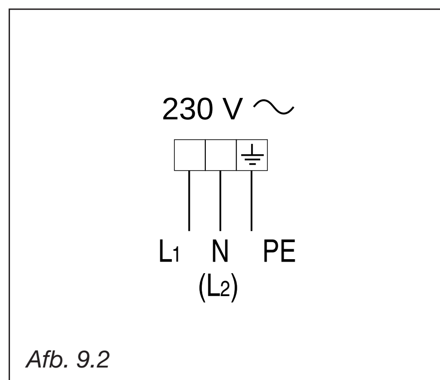
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ∼ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.



Afb. 9.1



Afb. 9.2

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

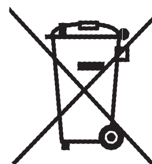
Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen sehr aufmerksam bevor Sie das Gerät installieren und gebrauchen.

ACHTUNG: dieses Gerät muss in einem Raum installiert werden, der laut den geltenden Vorschriften kontinuierlich belüftet ist.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.





WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.
Im besonderen gilt:

- das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
- Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

- Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 60 beschrieben einbauen (REINIGUNG UND WARTUNG).
- Backroste und -Bleche einschieben.
- Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle. Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
- Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

WICHTIGE HINWEISE

- Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.

  Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
- Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.
- ***Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.***
- ***Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen.***
- ***Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.***
- ***Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.***
- Bei einigen Geräten sind die Stahl- und Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- Brandgefahr! Kein entzündliches Material im Ofen lagern.
- Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der heißen Glaskeramik-Kochmulde in Berührung kommen oder an der geheizten Backofentür eingeklemmt werden.
- ***Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.***
- Die verschiedenen Baugruppen des Küchenherds sind wiederverwertbar. Bezüglich der Entsorgung sind die einschlägigen, örtlichen Normen zu beachten. Zur endgültigen Ausschließung des Betriebs ist das Versorgungskabel durchzuschneider.

1 - ARBEITSFLÄCHE

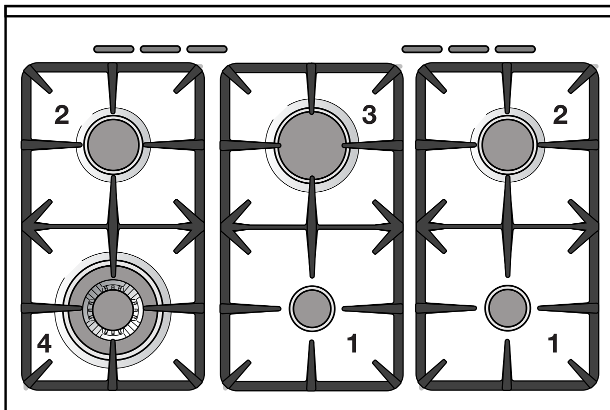


Abb. 1.1

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Hilfsbrenner (A)	1,00 kW
2. Mittelschneller Brenner (SR)	1,75 kW
3. Schnellbrenner (R)	3,00 kW
4. Brenner mit dreifachem Kranz (TC)	3,50 kW

ANMERKUNG:

✓ Das Gerät ist mit elektronischer Zündung versehen, die im Bedienknopf integriert ist.

✓ Wenn das Gerät einem Sicherheitsventilsystem hat (neben jedem Brenner, wie in Fig. 6.1, ist eine T-geformte Untersuchung, welche, nicht mit der S-geformten Elektrode der Gaszündung verwirrt werden muß), wird die Strömung des Gases angehalten, falls die Flamme unbeabsichtig ausgehen sollte.

2 - BEDIENUNGSTELD

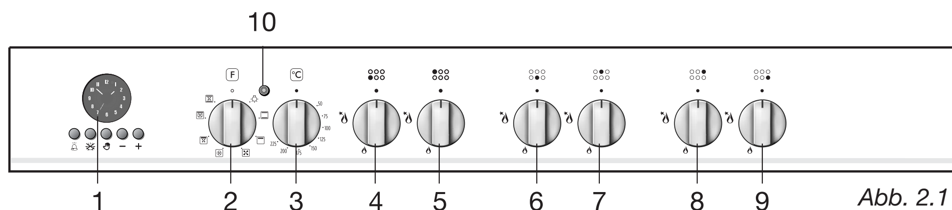


Abb. 2.1

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Elektronische Uhr/Programmiergerät
2. Bedienknopf zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
3. Bedienknopf des Thermostaten des Mehrzweckofens
4. Bedienknopf Brenner vorne links
5. Bedienknopf Brenner hinten links
6. Bedienknopf zentraler Brenner vorne
7. Bedienknopf zentraler Brenner hinten
8. Bedienknopf Brenner hinten rechts
9. Bedienknopf Brenner vorne rechts

Kontrolllampen:

10. Betriebsanzeige Backofen

3 - GAS-KOCHFELD - GEBRAUCHSANLEITUNG

GEBRAUCH DER BRENNER (Abb. 3.1)

Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 3.1) über den Gashahn mit Sicherheits verschluss reguliert.

Wenn die Symbole des Bedienknopfes mit der Markierung an der Leiste übereinstimmen, sind die Funktionen folgende:

– zeichen ● : Gashahn geschlossen (Brenner ausser Betrieb)

– zeichen (große Flamme) : Gashahn ganz offen (Maximale Flamme)

– zeichen (kleine Flamme) : Gashahn wenig offen (Minimale Flamme)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

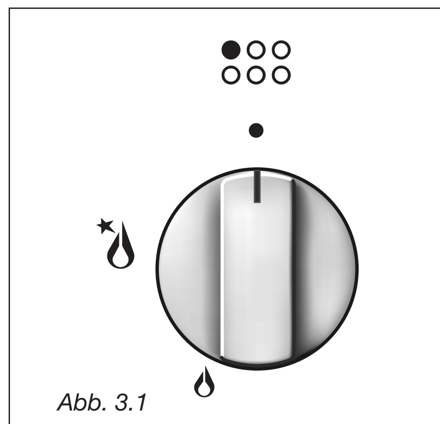
Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

Achtung: Wenn die Kochplatte nicht benutzt wird, die Knäufe der Hähne zudrehen und ebenso den Hahn an der Gasflasche bzw. an der Gasleitung zudrehen.

ZÜNDUNG der ohne SICHERHEITS-VENTIL ausgestatteten BRENNER

- Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme).
  Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.
  (Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).
- Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.


Abb. 3.1

ZÜNDUNG der mit SICHERHEITSVENTIL ausgestatteten BRENNER

1 – Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme).
Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.
(Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).

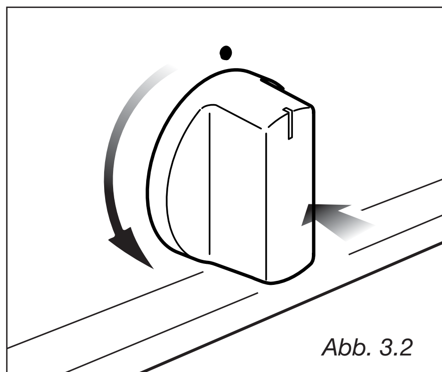
2 – Nach dem Zünden des Brenners den Bedienknopf noch ungefähr zehn Sekunden lang gedrückt halten (Auslösungszeit des Ventils).

3 – Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

Falls die Brennerflamme aus irgendeinem Grund ausgehen sollte, unterbricht das Sicherheitsventil automatisch die Gaszufuhr.
Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, den Bedienungsknopf wieder in die Position "Ausgeschaltet" bringen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

Falls aufgrund der örtlichen Gasanlage Schwierigkeiten beim Einschalten mit dem Knauf in Position max. Gasfluss auftreten, den Vorgang mit dem Knauf in Position minimaler Gasfluss durchführen.

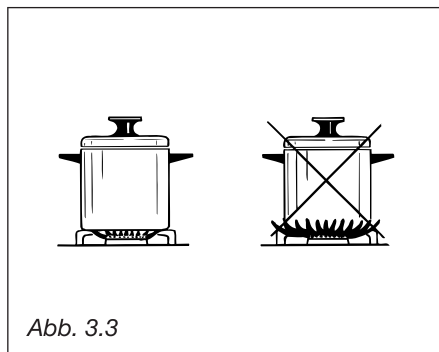
(Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).


Abb. 3.2

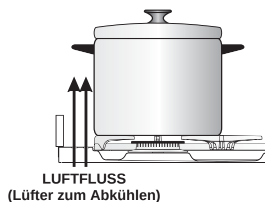
WAHL DER BRENNER (Abb. 3.3).

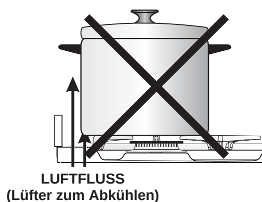
Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienungsknopf ersichtlich.
Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an. Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes. Informativ enpfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

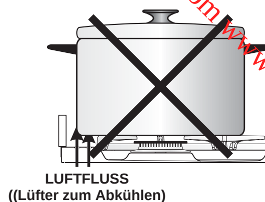
DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS		
BRENNER	**MINIMUM**	**MAX.**
Normalbrenner	12 cm	14 cm
Normalbrenner	16 cm	24 cm
Starkbrenner	24 cm	24 cm
Dreikranzbrenner	26 cm	28 cm
Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden		


Abb. 3.3

Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erziehlt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.







GEBRAUCH DES SCHNELLBRENNERS LUFTFLUSS

Abb. 3.4

SPEZIALROST FÜR "WOK" TÖPFE -Sonderzubehör (Abb. 3.5a - 3.5b)

Dieses Spezialrost für "WOK" Töpfe wird auf das Rost des Doppelkranz-Brenners gelegt.

ACHTUNG:

✓ Der Gebrauch von "WOK" Töpfen ohne das Spezialrost, kann den Brenner schwer beschädigen.

✓ Dieses Spezialrost nicht mit gewöhnlichem Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden (Abb. 3.5a - 3.5b).

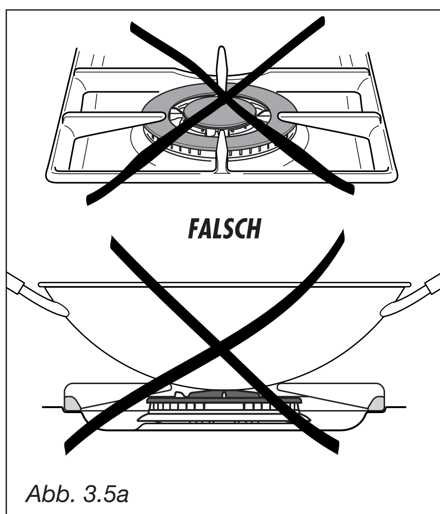


Abb. 3.5a

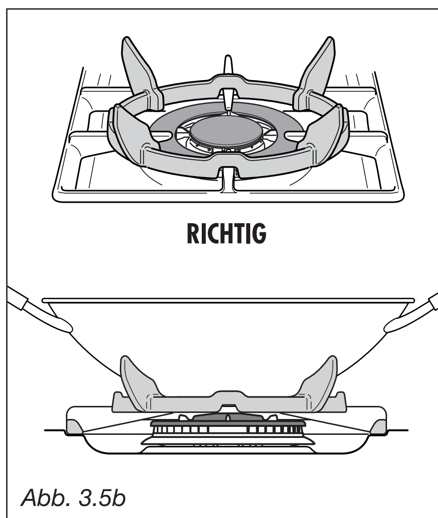


Abb. 3.5b

4 - MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenscharten aufweist.
Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

– Unterhitze	1725 W
– Oberhitze	1725 W
– Grill	2500 W
– Umluft	2500 W
– Ventilatormotor	25 W
– Backofenlampe	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand ▭ te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen ⊛ en ⊠, om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.
Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

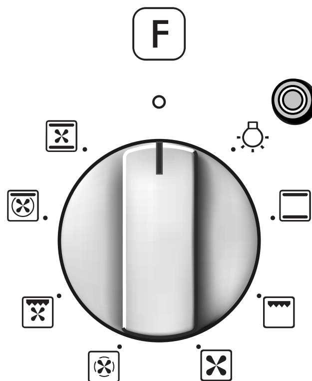
b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).** Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. **Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft)**. Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.



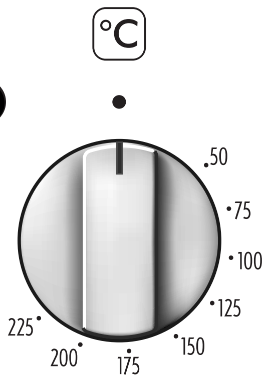


Abb. 4.1

Abb. 4.2

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back-und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.
Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 225°C eingestellt.
Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.
Funktionsschalter auf [symbol], stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.
Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Das Kapitel “GRILLEN” informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf “●” gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:
Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel “GRILLEN UND GRATINIEREN” zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSA MES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50**° und **140**°C eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back-oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein .
Ober-und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50° und 225°C** eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position [symbol]

b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.

c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.

d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135 °C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position [symbol] und den Thermostat auf 150°C.
Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

– daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen [symbol] und [symbol] stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.
So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.
Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

– Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.

– Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRAT-DAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position [symbol] auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175 °C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175 °C** ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

5 - ELEKTRONISCHE UGR/PROGRAMMIERGERÄT

Diese elektronische Uhr/dieses Programmiergerät umfasst die folgenden Funktionen, die mit einer Hand programmiert werden können:

- 12-Stunden Uhr mit Leuchtzeigern (Stunden, Minuten und Sekunden).
- Zähler (bis 60 Minuten).
- Automatisches Kochprogramm. Schaltet den Herd zur gewünschten Zeit automatisch ein (innerhalb von 12 Stunden ab der Programmierung) und nach Ablauf der programmierten Garzeit (max. 6 Stunden) automatisch ab.
- Halbautomatisches Kochprogramm. Schaltet den Herd nach Ablauf der programmierten Garzeit (max. 6 Stunden) automatisch ab.

Beschreibung der Tasten:

- Zähler
- Garzeit/Ende der Garzeit (Uhrzeit)
- Uhrzeit einstellen/Programme löschen
- ⊕ Ziffern aller Funktionen vorstellen
- ⊖ Ziffern aller Funktionen zurückstellen

Hinweis: Die Programmierung (mit nur einer Hand) erfolgt durch Druck auf die entsprechende Funktionstaste. Taste loslassen und innerhalb von 7 Sekunden die Uhrzeit mit den Tasten ⊕ oder ⊖ einstellen.

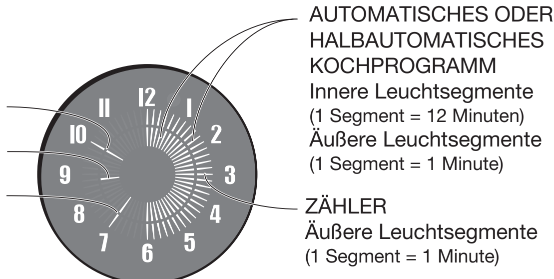
Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr/das Programmiergerät wieder auf Null gestellt.

UHR:

Leuchtzeiger (Minuten)

Leuchtzeiger (Stunden)

Leuchtzeiger (Sekunden)



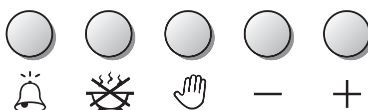


Abb. 5.1

UHR (Abb. 5.2)

1. Abb. 5.2 - Alle Nummern des Programmiergeräts blinken, wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird und nach jedem Stromausfall.
2. Abb. 5.2 - Zur Einstellung der Uhrzeit eine Sekunde lang die Taste (Hand) drücken; daraufhin leuchtet der Zeiger auf der 12 auf.
3. Abb. 5.2 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste (+) oder (–) drücken, um den Stunden- und Minutenzeiger einzustellen. 7 Sekunden nach der Einstellung erscheint der Sekundenzeiger.

Hinweis: Wenn die Uhrzeit verstellt wird, werden alle laufenden oder bereits eingegebenen Programme gelöscht.

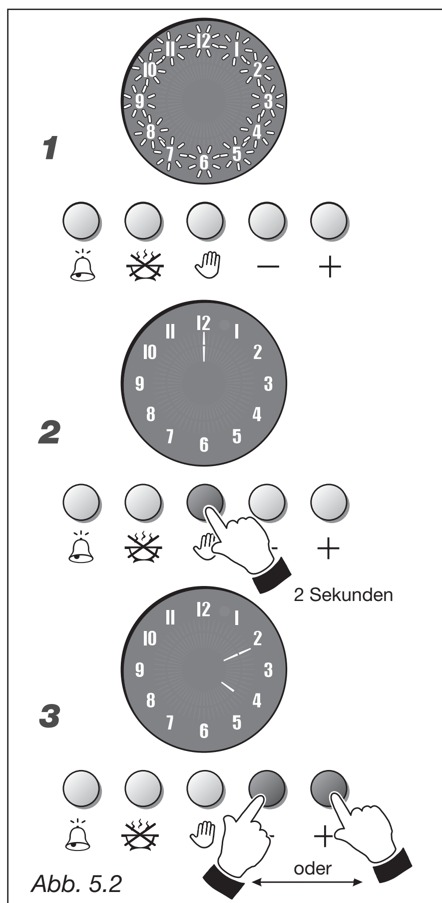


Abb. 5.2

KOCHEN OHNE PROGRAMMIERGERÄT (Abb. 5.3)

Wenn der Herd ganz normal, d.h. ohne Programmiergerät genutzt werden soll, dürfen die Ziffern nicht blinken und die internen Segmente dürfen nicht aufleuchten (es darf kein halbautomatisches oder automatisches Kochprogramm eingestellt sein).

A. Abb. 5.3 - Programm im Programmiergerät eingestellt. Um das Programm zu löschen, 2 Sekunden lang die Taste (Hand) drücken; daraufhin gehen die internen Leuchtsegmente aus.

B. Abb. 5.3 - Ziffern blinken am Programmiergerät (dies ist der Fall, wenn das akustische Signal "Garzeit abgelaufen" ausgeht). Die Taste (Hand) drücken. Die Ziffern blinken nun nicht mehr und das Programmiergerät schaltet auf Handbetrieb um.

Achtung: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, den Herd von Hand abschalten. Den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

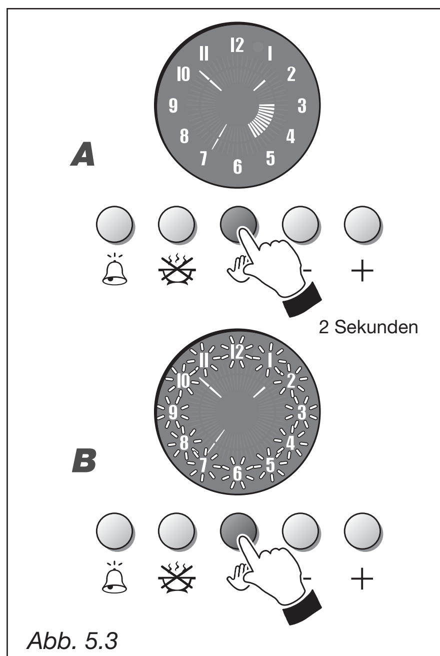


Abb. 5.3

ZÄHLER (Abb. 5.4)

Der Zähler gibt einfach nur ein akustisches Signal ab und kann auf maximal 60 Minuten eingestellt werden.

1. Abb. 5.4 - Um die Uhrzeit einzustellen, die Taste (🔔) drücken.
2. Abb. 5.4 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste (+) drücken, bis die äußeren Segmente aufleuchten, die der gewünschten Uhrzeit entsprechen (jedes Segment entspricht 1 Minute). Wenn die Uhrzeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste (−) korrigieren.
3. Abb. 5.4 - Der Zählvorgang startet unmittelbar danach und wird durch einen Leuchtzeiger gemeldet, der gegen den Uhrzeigersinn dreht. Nach jeder Umdrehung des Zeigers (1 Minute) geht ein Leuchtsegment aus.

Während des Zählvorgangs kann die eingestellte Zeit beliebig mit den Tasten (+) oder (−); verstellt werden; um den Zählvorgang auf Null zu stellen, die Taste (−) drücken, bis alle äußeren Leuchtsegmente ausgehen).

Wenn die Zeit abgelaufen ist, geht das letzte Leuchtsegment aus und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden kann. Am Display erscheint erneut die Uhrzeit.

Um die Uhrzeit bei laufendem Zählvorgang anzuzeigen, kurz auf die Taste (🔔) drücken (Abb. 5.5); wenn wieder der Zähler angezeigt werden soll, kurz die Taste (🔔) drücken.

Hinweis: Die Zählerfunktion kann auch dann eingestellt werden, wenn ein halbautomatisches oder automatisches Kochprogramm läuft.

ACHTUNG: Die Zählerfunktion schaltet den Herd nicht automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.
Den Herd von Hand abschalten, d.h. den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

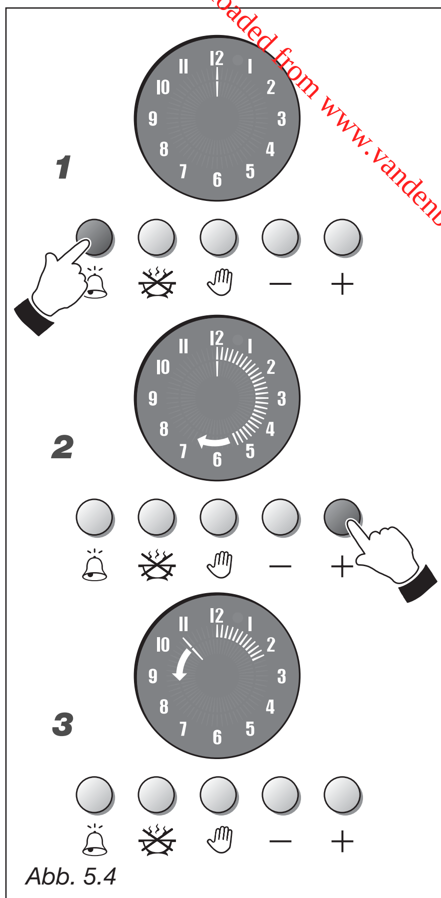


Abb. 5.4

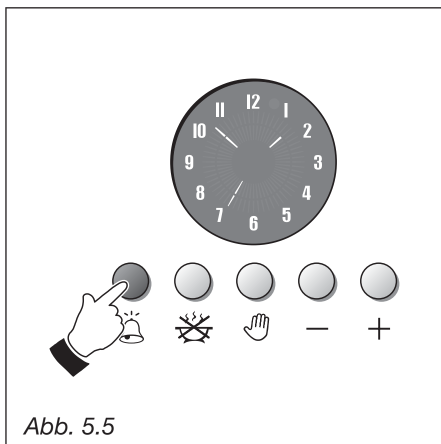


Abb. 5.5

HALBAUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM (Abb. 5.6)

Bei diesem Programm schaltet der Herd automatisch ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

1. Abb. 5.6 - Um die Garzeit einzustellen (max. 6 Stunden), die Taste drücken; daraufhin gehen die Uhrzeiger aus und es leuchtet ein Zeiger auf der 12 auf.

2. Abb. 5.6 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste (+) drücken. Daraufhin leuchtet ein Zeiger auf (wie ein Minuten- oder Sekundenzeiger). Jedes Segment, das nach und nach aufleuchtet, zeigt eine Minute an. Nach jeweils 12 Minuten leuchtet zusätzlich ein inneres Segment auf (5 Segmente entsprechen einer Stunde). Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste (−) korrigieren.

3. Abb. 5.6 - Nach 7 Sekunden gehen die inneren Segmente auf die aktuelle Uhrzeit über und geben die eingestellte Garzeit an.

4. Die gewünschte Temperatur und die Kochfunktion mit den Umschalt- und Thermostatknäufen einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Der Herd schaltet sofort ein und nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet er automatisch ab.

Während des Kochvorgangs blinken die inneren Segmente und melden dadurch, dass der Kochvorgang läuft. Nach und nach gehen die Segmente aus (je ein Segment alle 12 Minuten).

Die eingestellte Garzeit kann bei laufendem Kochprogramm jederzeit geändert werden. Erst die Taste und dann die Tasten (+) oder (−) drücken.

Nach Ablauf der Garzeit geht das letzte Segment aus und der Herd schaltet ab. Alle Ziffern an der Uhr blinken und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal.

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.

Um die blinkenden Ziffern an der Uhr abzuschalten, die Taste drücken.

Das Kochprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem 2 Sekunden lang die Taste gedrückt wird.

Achtung: Wenn das halbautomatische Kochprogramm beendet ist, sofort den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

Achtung: Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr auf Null gestellt und alle eingestellten Programme werden gelöscht. Der erfolgte Stromausfall wird durch Blinken der Ziffern ohne Leuchtzeiger gemeldet - abb. 5.9).

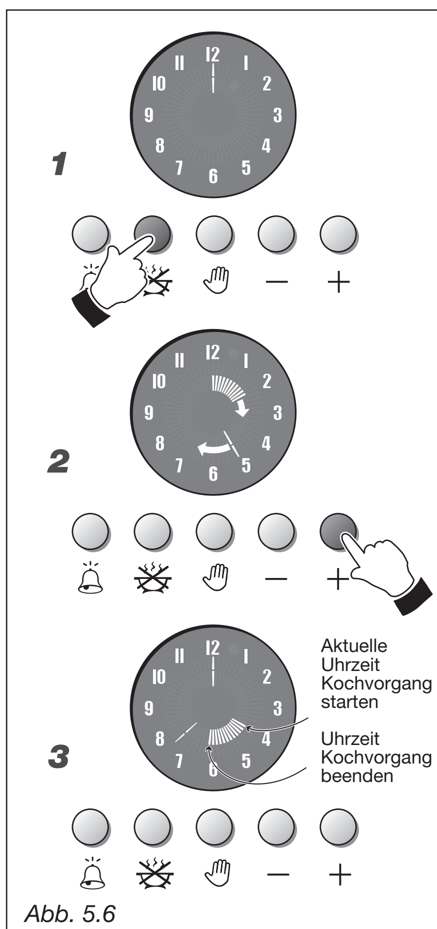


Abb. 5.6

AUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM

(Abb. 5.7)

Bei diesem Programm schaltet der Herd zu einer bestimmten Uhrzeit automatisch ein und nach Ablauf der programmierten Garzeit automatisch ab. Vorgehensweise bei der automatischen Nutzung des Herds:

- Garzeit einstellen (max. 6 Stunden)
- Uhrzeit Ende des Kochvorgangs einstellen(innerhalb von 12 Stunden ab Programmierung)
- Temperatur und Kochfunktion des Herds einstellen.

Dieser Vorgang erfolgt folgendermaßen:

1. Abb. 5.7 - Garzeit mit der Taste ⊗, einstellen; daraufhin gehen die Uhrzeiger aus und es leuchtet ein Zeiger auf der 12 auf.
2. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken. Daraufhin leuchtet ein Zeiger auf (wie ein Minuten- oder Sekundenzeiger). Jedes Segment, das nach und nach aufleuchtet, zeigt eine Minute an. Nach jeweils 12 Minuten leuchtet zusätzlich ein inneres Segment auf (5 Segmente entsprechen einer Stunde). Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
3. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden erneut die Taste ⊗ drücken; daraufhin gehen die inneren Leuchtsegmente auf die aktuelle Uhrzeit über.
4. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken. Die Leuchtsegmente gehen auf die Uhrzeit über, zu der der Kochvorgang erfolgen soll. Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
5. Abb. 5.7 - Nach 7 Sekunden erscheinen wieder die Uhrzeiger und die Leuchtsegmente geben die Garzeit an.
6. Die gewünschte Temperatur und die Kochfunktion mit den Umschalt- und Thermostatknäufen einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Nun ist der Herd programmiert, d.h. er schaltet zur gewünschten Uhrzeit ein und bleibt die eingestellte Garzeit über eingeschaltet, die durch die Leuchtsegmente angegeben wird. Danach schaltet der Herd automatisch ab.

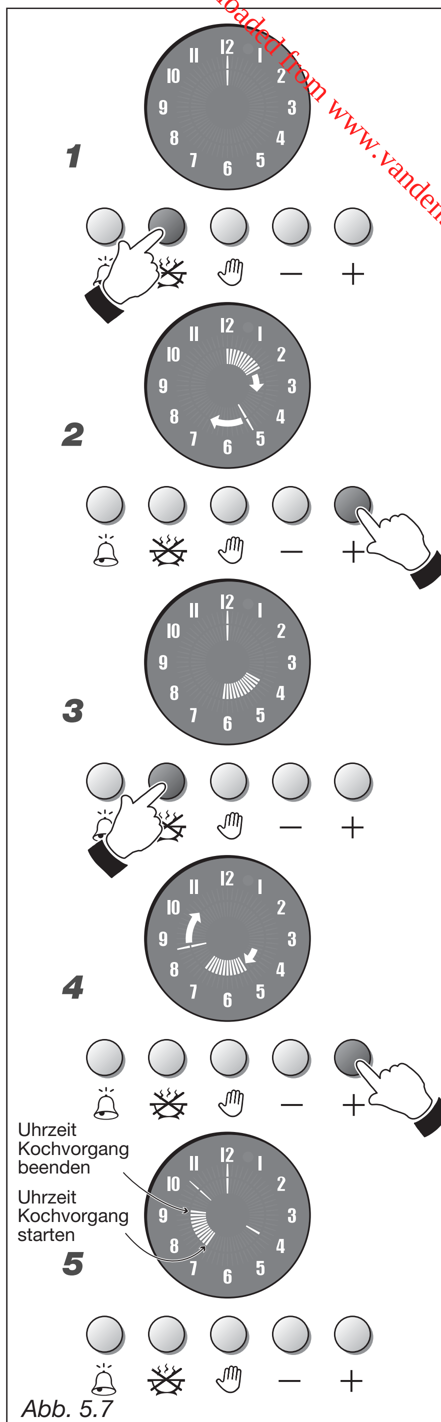


Abb. 5.7

Wenn der Kochvorgang startet, blinken die inneren Segmente auf und melden dadurch, dass der Kochvorgang läuft. Während der Garzeit gehen die Segmente nach und nach aus (je ein Segment alle 12 Minuten).
Die eingestellte Garzeit kann bei laufendem Kochprogramm jederzeit geändert werden.
Erst die Taste ⊗ und dann die Tasten ⊕ oder ⊖ drücken.

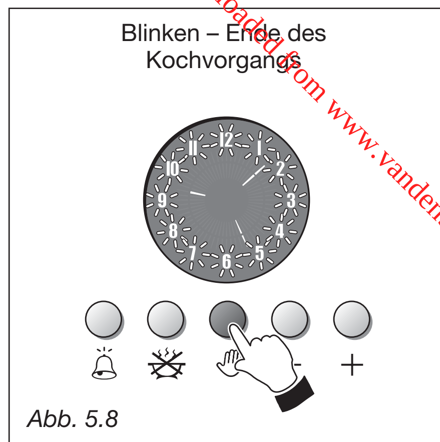


Abb. 5.8

Nach Ablauf der Garzeit geht das letzte Segment aus und der Herd schaltet ab. Alle Ziffern an der Uhr blinken und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal.

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.

Um die blinkenden Ziffern an der Uhr abzuschalten, die Taste ✋ drücken.

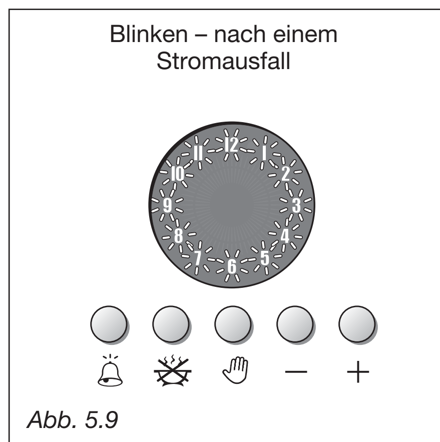


Abb. 5.9

Das Kochprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem 2 Sekunden lang die Taste ✋ gedrückt wird.

Achtung: Wenn das automatische Kochprogramm beendet ist, sofort den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

Achtung: Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr auf Null gestellt und alle eingestellten Programme werden gelöscht.
Der erfolgte Stromausfall wird durch Blinken der Ziffern ohne Leuchtzeiger gemeldet - abb. 5.9).

6 - REINIGUNG UND WARTUNG

ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- **Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte der Gashahn geschlossen werden.
- Von Zeit zu Zeit den Zustand des Schlauchs, der an der Gasflasche oder an das Versorgungsnetz geschlossen ist, kontrollieren; dieser muss sich in einem einwandfreien Zustand befinden und muss ausgewechselt werden, wenn Störungen auftreten.
- **Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.**

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

ROSTFREIER STAHL-MODELLE – OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

OPGELET
De voorste oppervlakken in roestvrij staal (bedieningspaneel, ovendeur, te openen lade of ruimte) gebruikt in dit kookfornuis zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt. Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.
ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

ROSTFREIER STAHL-UND ALUMINIUM-TEILE – GEMALTE UND GEDRUCKTE OBERFLÄCHEN.

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.
Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

✓ Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.

✓ Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.

✓ Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann.

✓ Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.

✓ **Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.**

KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider "**F**" und der Kappe "**C**" des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 6.1 und 6.2). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode "**S**" (Abb. 6.1) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

Bei Modellen mit Sicherheitsventilen prüfen, dass die Sonde "**T**" (Abb. 6.1) neben den einzelnen Brennern immer sauber ist, damit das Sicherheitsventil regulär funktionieren kann.

Sowohl die Sonde, als auch die Kerze sind sehr vorsichtig zu reinigen.

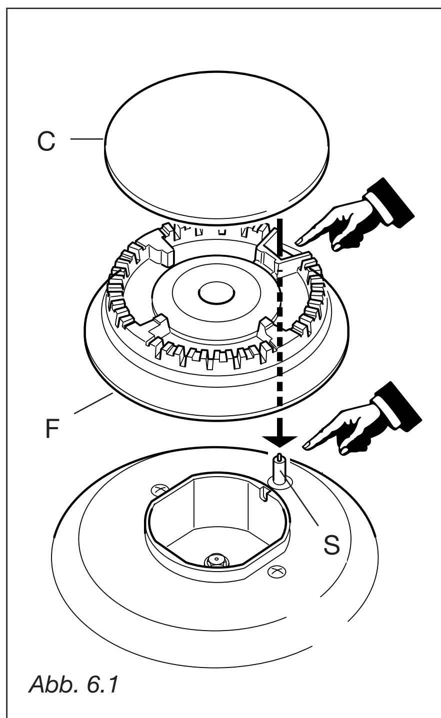


Abb. 6.1

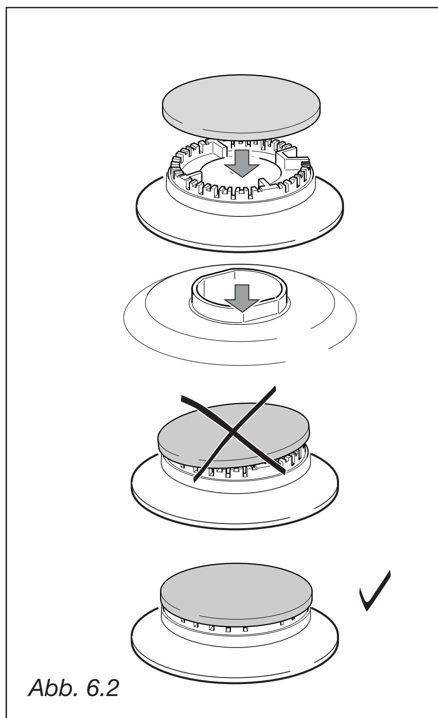


Abb. 6.2

DREIKRANZBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 6.3 korrekt angeordnet werden.
Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe **A** und Ring **B** richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 6.4 – 6.5).
Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 6.4).

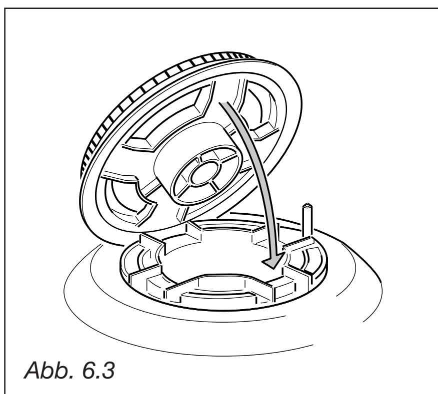


Abb. 6.3

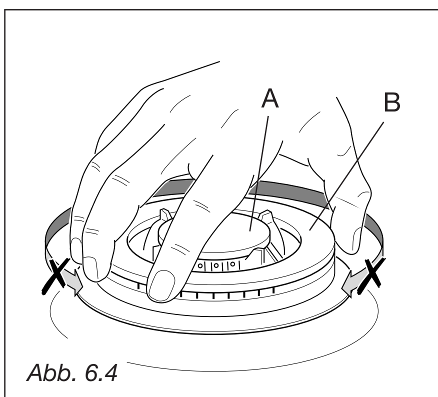


Abb. 6.4

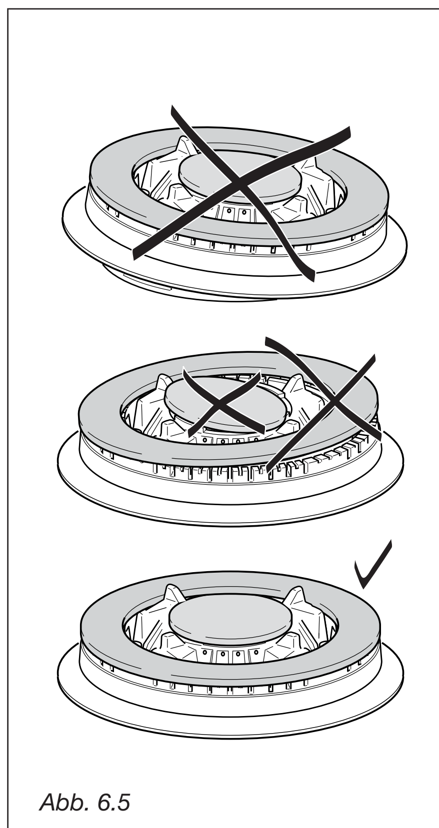
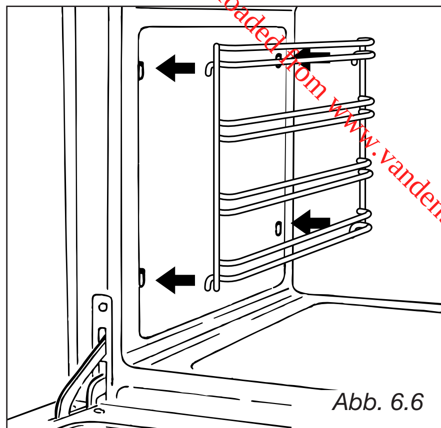


Abb. 6.5

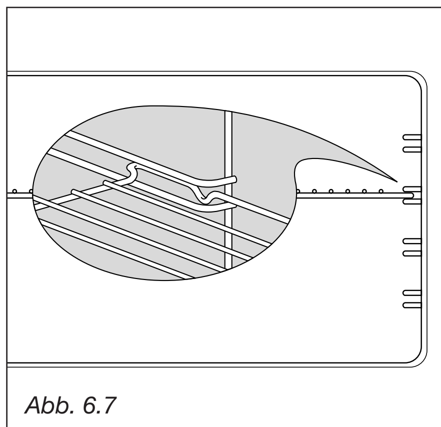
BACKOFEN

Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden. Der Backofen muß wähvend der Reinigung ausgeschaltet sein.


Abb. 6.6

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

– Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 6.6).
– Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 6.7 dargestellt.
– Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.


Abb. 6.7

FETTPFANNE

Die Fettpfanne muss richtig auf das spezielle Aufnahmegestell (Abb. 6.9) positioniert und in die Führungen der seitlichen Gestelle geschoben werden (Abb. 6.8).

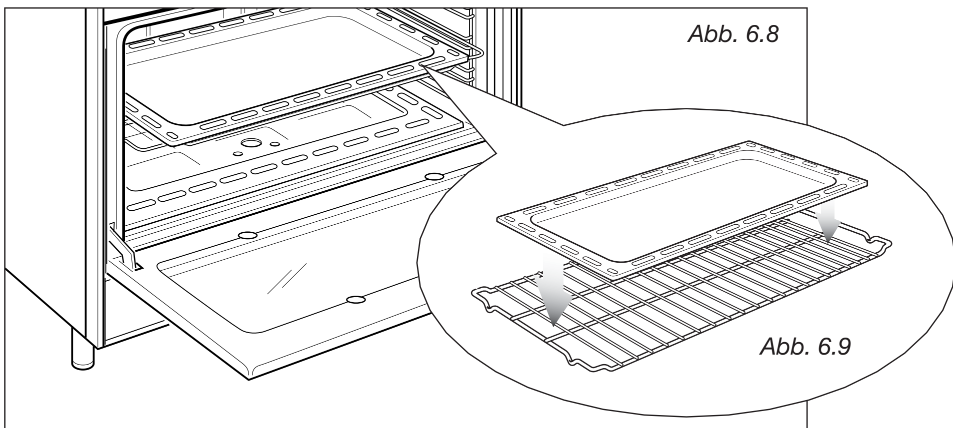

Abb. 6.8

Abb. 6.9

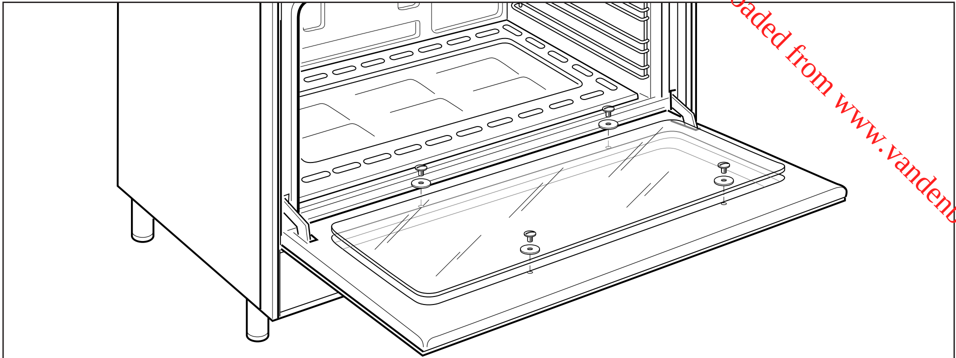


Abb. 6.10

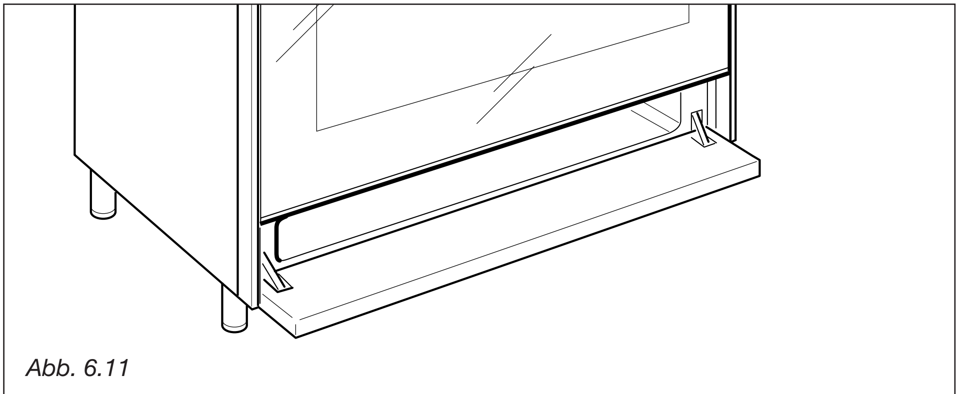


Abb. 6.11

OFENTÜR

Die Innere Glasscheibe kann leicht zur Reinigung abmontiert werden; dazu die 4 Befestigungsschrauben abschrauben (Abb. 6.10).

ABTEIL TELLERWÄRMER

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 6.11) geöffnet wird.

AUSWECHSELN DER BACKOFEN-LAMPE

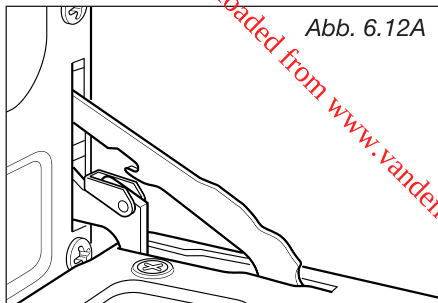
Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.
Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

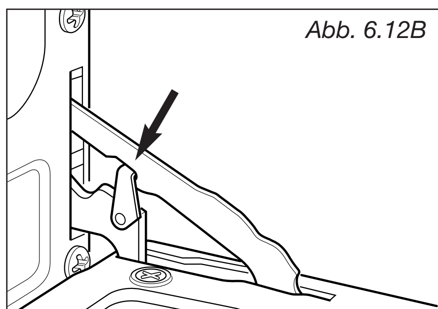
Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

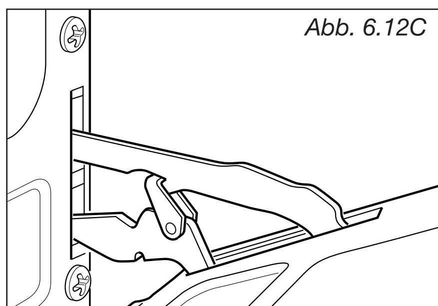
ABNEHMEN DER OFENTÜR

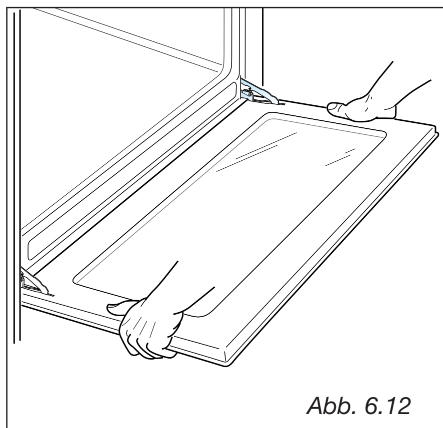
(zur Reinigung)

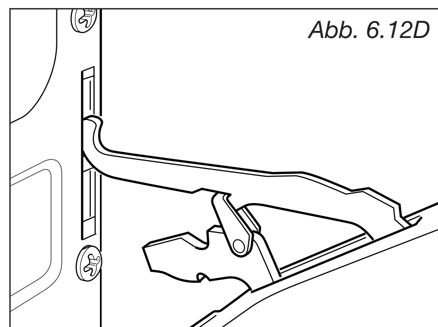
1. Ofentür öffnen (abb. 6.12A).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 6.12B).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 6.12C).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitzen) (abb. 6.12D).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.


Abb. 6.12A


Abb. 6.12B


Abb. 6.12C


Abb. 6.12


Abb. 6.12D

Einbau-
Anleitung

WICHTIG

– Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.

– Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.

– Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.

– Falls die Stromanschlüsse hinter dem Herd angeordnet sind, dürfen sie nicht höher als 18 cm über dem Boden liegen.

– Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

INSTALLATION

Dieser Herd hat einen Überhitzungsschutz Klasse “2/1” und kann deshalb in Schränke eingebaut werden.

Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 200 mm zu allen Umgebungsflächen haben, die höher als die Kochmulde sind (Abb. 7.1).

Die Schrankwände um den Herd müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Synthetische Beschichtungen und Klebstoffe müssen bis 90° hitzebeständig sein, damit sich der Schrank nicht verformt oder die Klebestellen reißen.

Der Herd kann in Küchen, Wohnküchen oder Wohn- und Schlafräumen aufgestellt werden, nicht jedoch in Bädern oder Duschräumen.

Vorhänge dürfen nicht unmittelbar hinter dem Gerät angebracht werden. Einen Abstand von mindestens 500 mm zu den Seiten einhalten.

Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass der Herd wie unten angegeben aufgestellt wird.

- Der Herd ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der lokalen Sicherheitsbestimmungen zu installieren.

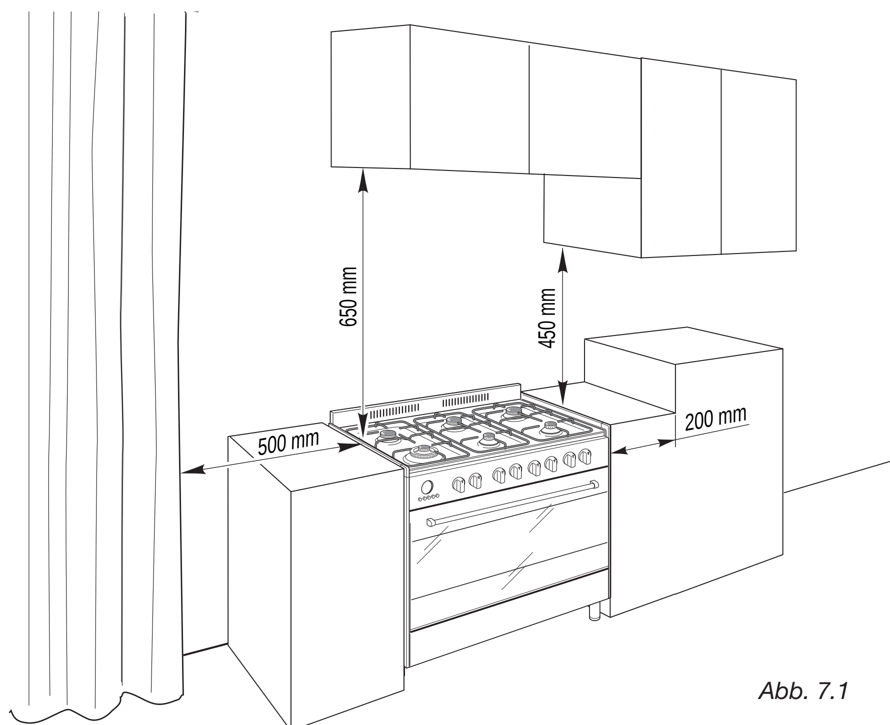


Abb. 7.1

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung “C” montieren (Abb. 7.2).

Bitte Folgendes beachten:

– Die Schutzabdeckung “**C**” ist an der Rückseite des Herds verpackt.

– Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.

– Die Bolzen "**A**" (Abb. 7.2) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.

– Schrauben "**B**" abschrauben.

– Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "**B**" und den zwei seitlichen Schrauben mit den dazwischen montierten Bolzen "**A**" befestigen.

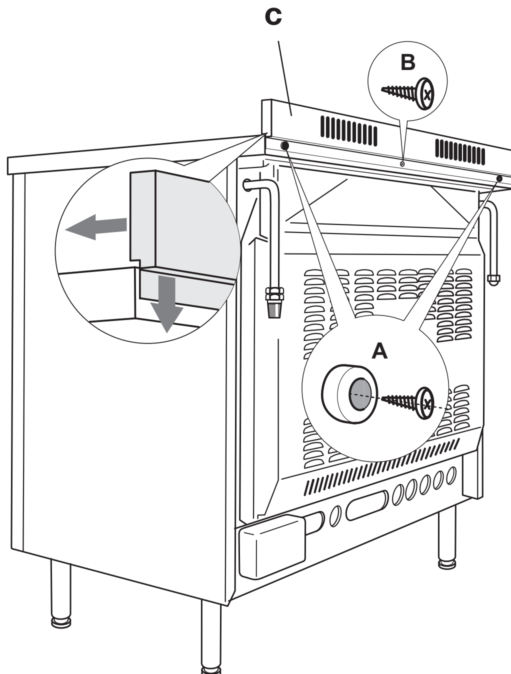


Abb. 7.2

BEFESTIGUNG DER STELLFÜSSE

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen.

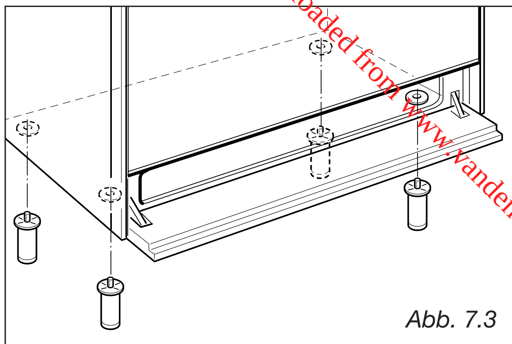


Abb. 7.3

NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd kann durch EIN- oder HER-AUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 7.4)

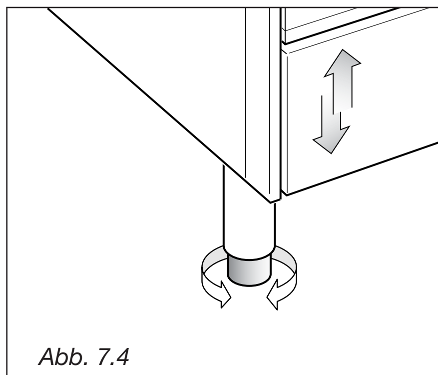
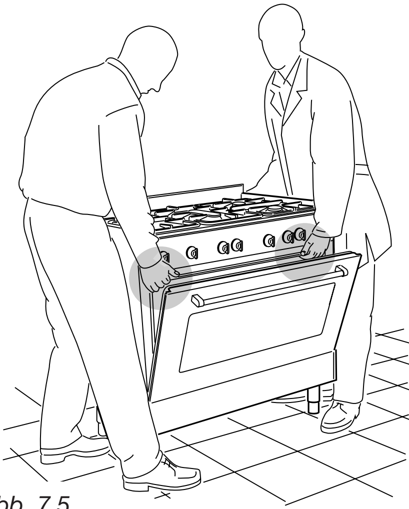


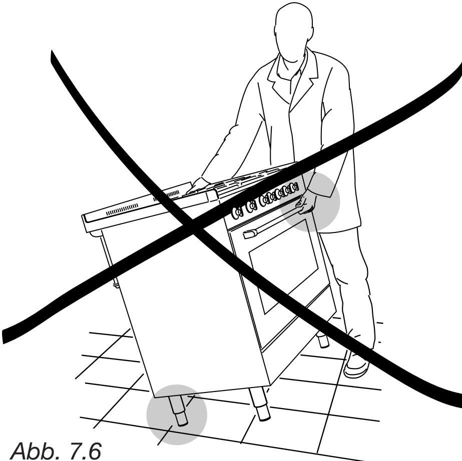
Abb. 7.4


Abb. 7.5

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

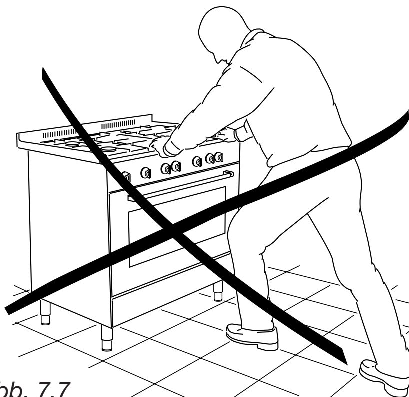
HINWEIS

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 7.5).


Abb. 7.6

HINWEIS

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 7.6).


Abb. 7.7

HINWEIS

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 7.7).
Die Füße vom Boden heben (Abb. 7.5).

INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufuhr verfügen (2 m^3/h x kW).
Die Luftzufuhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 100 cm^2.

Bei Geräten mit Sicherheitsvorrichtungen zum Schutz gegen ausgehende Flammen muss diese Öffnung einen Mindestquerschnitt von 200 cm^2 haben.

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.
Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.
In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.

Falls sich oberhalb der Kochmulde ein Hängeschrank oder eine Saughaube befindet, muss der Abstand zwischen Kochmulde und Hängeschrank oder Saughaube mindestens 650 mm betragen (Abb. 7.8).

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 7.8).
Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lufterneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 7.9).
Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel “Installationsort”.

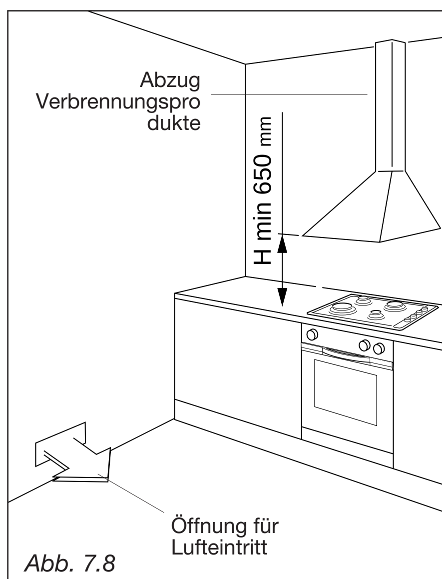


Abb. 7.8

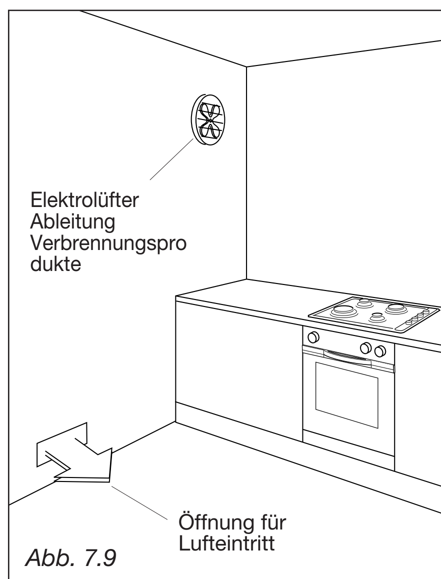


Abb. 7.9

8 - GAS-ABTEIL

Die Wände der an den Herd angrenzenden Möbel müssen unbedingt aus hitzebeständigem Material bestehen.

Vor der Installation sicherstellen, dass die lokale Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Geräteeinstellung ist dem Typenschild oder Aufkleber zu entnehmen.

GAS-ANSCHLUSS

- Der Anschluss ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen vorzunehmen.
- Das Gerät ist für den Einsatz mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas konzipiert und ausgerichtet.
- Sicherstellen, dass der Raum, in dem das Gerät installiert wird, entsprechend den einschlägigen Vorschriften gelüftet werden kann.
- Beim Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten.
- Die Gaszufuhr wird an der Rückseite des Herds (Abb. 8.1) an das R- oder L-Endstück des Gasschlauchs angeschlossen; der Anschlussschlauch darf die Rückwand des Geräts nicht überkreuzen.
- Der nicht verwendete Anschluss ist mit dem T-Stopfen und einer Dichtung zu verschließen.

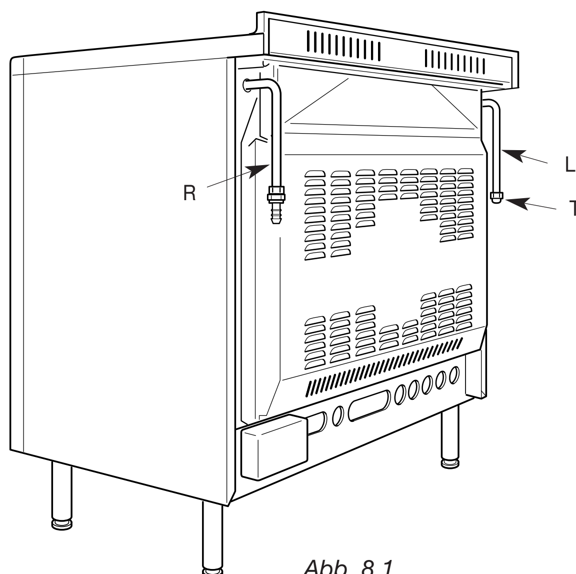


Abb. 8.1

Normgerechte starre oder flexible Leitungen verwenden.

Ggf. verwendete Druckverbindungen mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen (Abb. 8.2).

Insbesondere sicherstellen:

– dass die Schläuche nicht mit Teilen des Herds in Berührung kommen, die Temperaturen von über 70°C erreichen;
– dass die Schläuche nicht länger als 75 cm sind und nicht über scharfe Kanten oder Ecken geführt werden;
– dass die Schläuche nicht gespannt, verdreht, geknickt oder übermäßig gebogen werden;
– dass Anschlüsse an starre Metallrohre den Gasfluss nicht beeinträchtigen.
– Wir weisen darauf hin, dass die Dichtungen beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden müssen.
– Die Schläuche können leicht der gesamten Länge nach auf ihren Zustand überprüft werden; nach maximal drei Jahren sollten die Schläuche ausgewechselt werden.
– Der Zylinderhahn bzw. der Zuflusshahn hinter dem Gerät muss zugedreht werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

A) GAS-ANSCHLUSS



NL Cat: II 2L 3B/P

Das Gas, mit dem Herde betrieben werden, kann grundsätzlich in zwei Gruppen unterteil werden:

✓ G25   ✓ G30 / G31

Der Anschluss (Abb. 8.3) besteht aus:

A - Endmutter (R oder L)

B - Dichtung

C - Anschlusskonus

WICHTIG:

Die Dichtung “B” (Abb. 8.3) gewährleistet die Dichtigkeit des Gasanschlusses. Diese Dichtung sollte beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden.

Zum Auswechseln des Anschlusskonus sind 2 Schraubenschlüssel erforderlich (Abb. 8.2).

Nach dem Anschluss kontrollieren, ob die Anschlussstellen dicht sind; dazu Wasserlauge aber niemals Flammen verwenden.

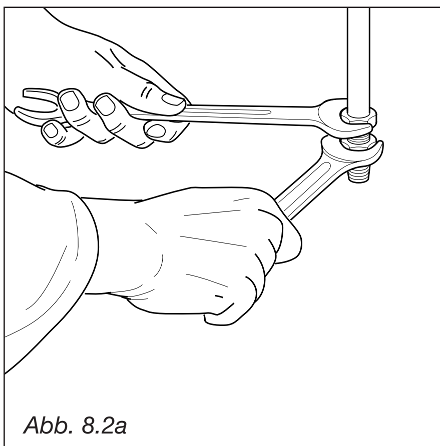


Abb. 8.2a

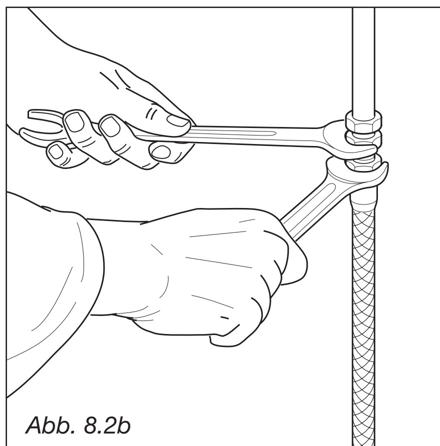


Abb. 8.2b

B) GAS-ANSCHLUSS



Cat: II 2E+3+

Das Gas, mit dem Herde betrieben werden, kann grundsätzlich in zwei Gruppen unterteil werden:

✓ G20 / G25 ✓ G30 / G31

Der Anschluss (Abb. 8.3) besteht aus:

A - Endmutter (R oder L)

B - Dichtung

C - Anschlusskonus

WICHTIG:

Die Dichtung “B” (Abb. 8.3) gewährleistet die Dichtigkeit des Gasanschlusses. Diese Dichtung sollte beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden.

Zum Auswechseln des Anschlusskonus sind 2 Schraubenschlüssel erforderlich (Abb. 8.2).

Nach dem Anschluss kontrollieren, ob die Anschlussstellen dicht sind; dazu Wasserlauge aber niemals Flammen verwenden.

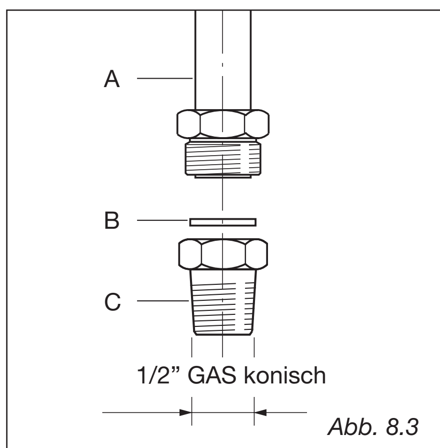


Abb. 8.3

Anschluss an die Gasversorgungsleitung

- Der Anschluss muss laut der Norm NBN D 51-003 mit einem Rohr oder laut den Vorschriften A.R.G.B./03 mit einem Schlauch erfolgen.
  Das Gerät muss an einem amtlich zugelassenen Hahn (AGB) geschlossen werden.

Achtung: Wenn ein Rohr aus rostfreiem Stahl verwendet wird, dieses so installieren, dass es keinerlei Möbelpartien berühren kann.
Das Rohr so verlegen, dass es zur Inspektion über seine gesamte Länge leicht zugänglich ist.

DÜSEN DER BRENNER DER KOCHMULDE AUSWECHSELN

Die Ersatzdüsen sind bei den Kundendienststellen erhältlich.

Beziehen Sie sich bitte auf die "Tabelle der Düsen", in der der Durchmesser der verwendeten Düsen angegeben ist.

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

– Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.

– Mit einem Maulschlüssel die Düsen "**J**" (Abb. 8.4, 8.5) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).

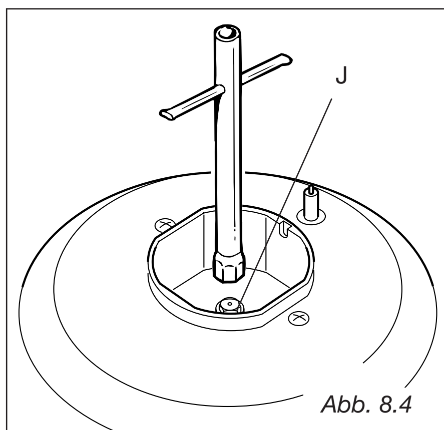


Abb. 8.4

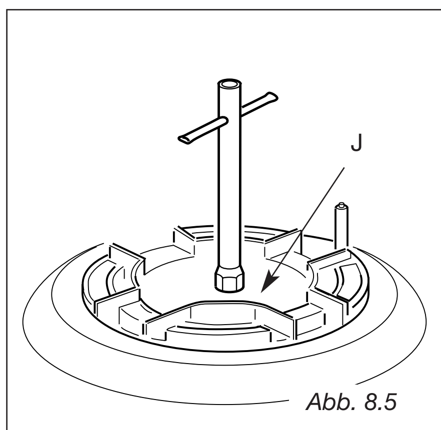


Abb. 8.5

MINIMUM DER BRENNERFLAMME DER KOCHMULDE EINSTELLEN

Eine richtig eingestellte Flamme muss ungefähr 4 mm lang sein, wenn der Bedienknopf auf Minimum gedreht ist; außerdem darf das schnelle Umschalten von Maximum auf Minimum niemals das Auslöschen der Flamme verursachen.
Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:

– Brenner anzünden

– Den Hahn auf die Position MINIMUM (Ralenti) drehen

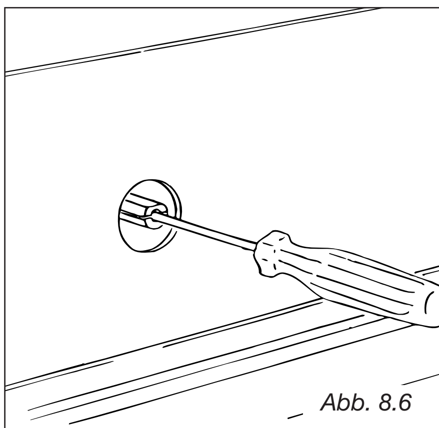
– Den Bedienknopf abnehmen

– **Modelle ohne Sicherheitsventileinheit** Zum Verstellen die Schraube mit einem kleinen, flachen Schraubendreher in die Verschlussstange drücken (Abb. 8.6).

– **Modelle mit Sicherheitsventileinheit** Mit einem dünnen Schraubenzieher die Schraube **F** drehen bis die richtige Einstellung erreicht worden ist (Abb. 8.7).

N.B.: Bei Butan-/Propangas (G30/G31) muss die Schraube G ganz zugedreht werden.

Die Brenner sind so konzipiert, dass die primäre Luftzufuhr nicht nachjustiert werden muss.


Abb. 8.6

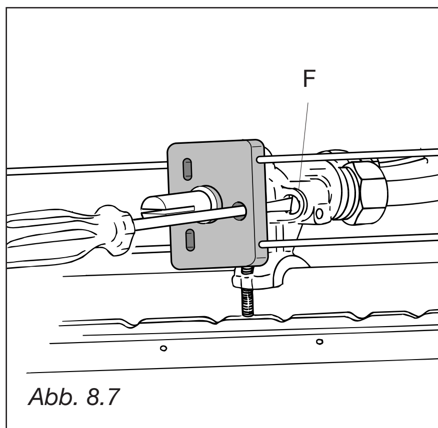


Abb. 8.7

NL TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2L 3B/P

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G 30/G 31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	by-pass [mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (H)	1,00	0,30	27	50	Einstellbar	72 (F1)
Normalbrenner (N)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Starkbrenner (S)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Dreikranzbrenner (D)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)

BE TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2E+3+

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar		G 20/G 25 20/25 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	by-pass [mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (H)	1,00	0,30	27	50	Einstellbar	72 (X)
Normalbrenner (N)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Starkbrenner (S)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Dreikranzbrenner (D)	3,50	1,50	65	95		135 (T)

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG (2 m^3/h x kW)	
BRENNER	Erforderliche Luftzufuhr [m^3]
Hilfsbrenner (H)	2
Normalbrenner (N)	3,5
Starkbrenner (S)	6,0
Dreikranzbrenner (D)	7,0

HAHNE SCHMIEREN

Falls sich ein Hahn nur noch schwer auf- und zudrehen lässt, diesen nicht forcieren sondern die nächste Kundendienststelle anrufen.

WICHTIG
Bei der Installation, der Wartung und der Umwandlung des Geräts, nur die Originalteile des Herstellers verwenden.
Der Hersteller haftet nicht im Falle von Nichtbeachtung dieser Vorschrift.

9 - ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
  Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig oder falls der Gerätestecker für die Steckdose nicht geeignet sein sollte, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen. Dieser muß insbesondere kontrollueren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

**Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.**

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Schutzdeckel “**A**” an der äußeren Rückwand des Elektroherdes abschrauben.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung “**D**” führen und fixieren (Abb. 9.1).

  Das Speisekabel muss für die elektrischen Eigenschaften des Geräts geeignet sein. Siehe Kapitel "Schnitt der Speisekabel".
- Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett “**B**” nach dem Schema in Abb. 9.2 und den Schutzleiter an die Klemme “**PE**” (Abb. 9.1) anschließen.
- Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme “**D**” befestigen.
- Schutzdechel “**A**” festschrauben.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG “TYP H05RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*)

(*) – Wenn möglich mit Stecker und Auslass verbinden

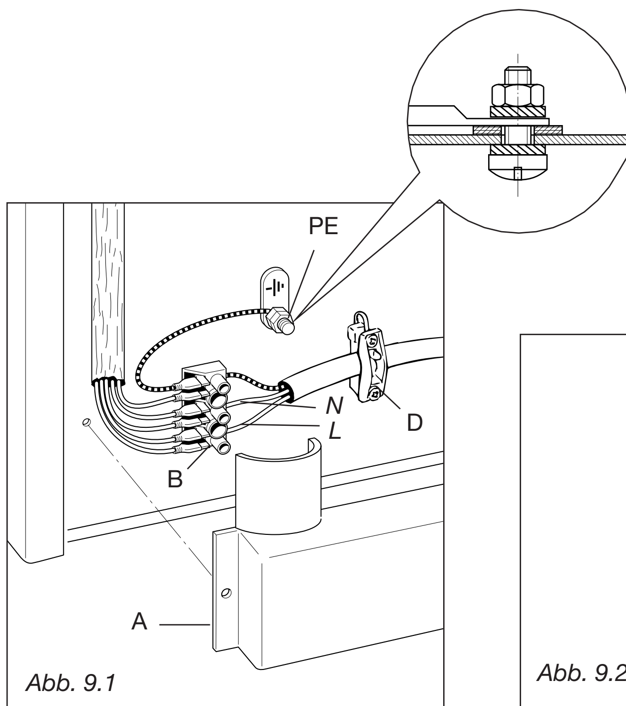


Abb. 9.1

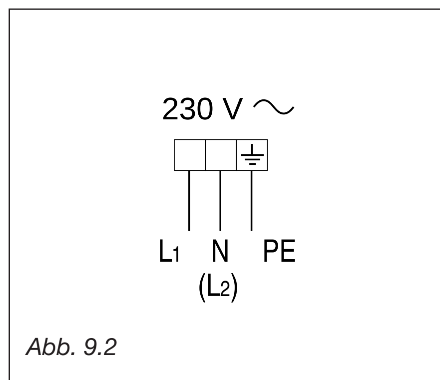


Abb. 9.2

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales.

En particulier:

– éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
– éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
– éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

– Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
– Introduire grilles et lèchefrite
– Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.
– Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- **Important**: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- Après avoir utilisé la cuisinière, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi de la cuisinière, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.
- Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.
- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.
- **Risque d'incendie!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four et dans le espace chauffe-plats: il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.

1 - TABLE DE TRAVAIL

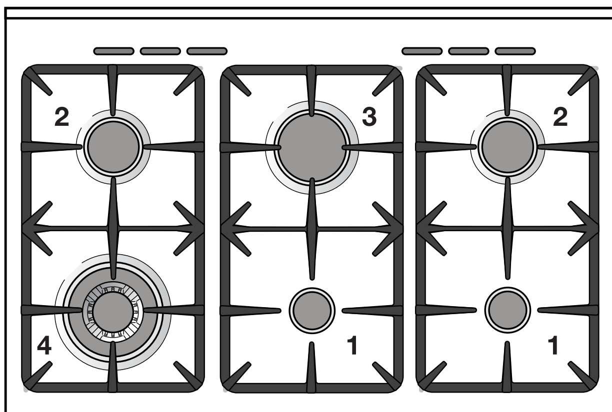


Fig. 1.1

TABLE DE TRAVAIL

1.	Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2.	Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3.	Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4.	Brûleur triple couronne	3,50 kW

REMARQUE:

✓ L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.

✓ Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 6.1 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

2 - TABLEAU DE BORD

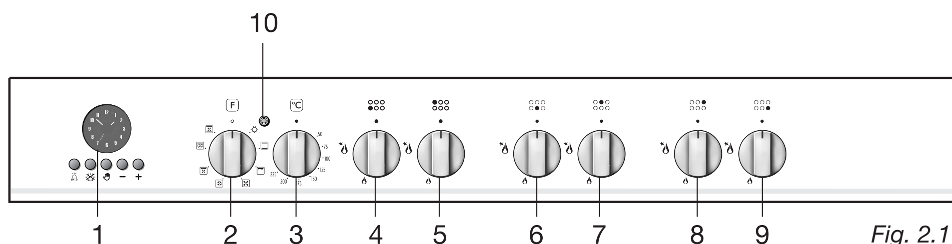


Fig. 2.1

TABLEAU DE BORD - Description des commandes

1. Horloge/programmateur électronique
2. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
3. Manette commande thermostat four multifonctions
4. Manette commande brûleur avant gauche
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur centrale avant
7. Manette commande brûleur centrale arrière
8. Manette commande brûleur arrière droite
9. Manette commande brûleur avant droite

Lampe de contrôle:

10. Témoin de la température four électrique

3 - TABLE DE TRAVAIL - MODE D’EMPLOI

UTILISATION DES BRULEURS

L’arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).
En faisant coincider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord) nous aurons:

- repère ● = robinet fermé (brûleur éteint)
- repère = plein débit (brûleur au maximum)
- repère = ralenti (brûleur au minimum)

Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu’au symbole représentant une petite flamme.

Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d’ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.
Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu’à déclenchement de la sécurité.

N.B. Losque la table de travail de la cuisinière n’est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée e fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d’alimentation.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Modèles sans système de sécurité.

- Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 3.2) jusqu’à la position de débit maximum (grande flamme); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu’à ce que l’allumage se fasse (fig. 3.1).
- En cas de coupure de courant approcher une flamme au brûleur.
- Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

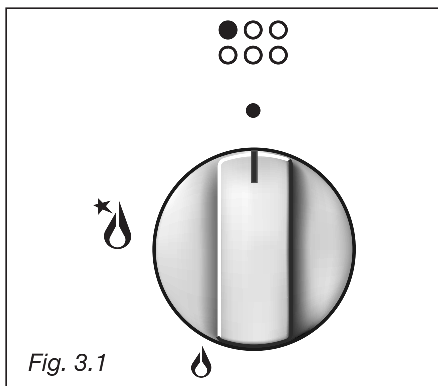


Fig. 3.1

ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Modèles avec système de sécurité

1 – Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette (fig. 3.2) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
(En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur).

2 – Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).

3 – Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

4 – Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ●, **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

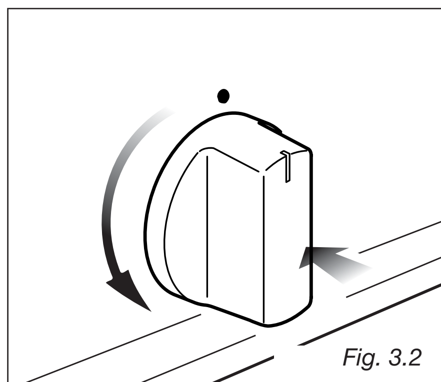


Fig. 3.2

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.
Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.
Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.
A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

BRULEURS	Ø CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 14 cm
Semirapide	16 - 24 cm
Rapide	24 - 24 cm
Triple couronne	26 - 28 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.
Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

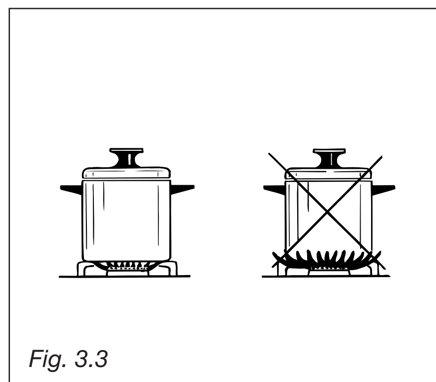
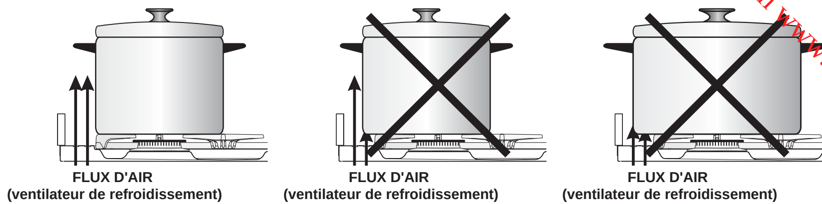


Fig. 3.3



USAGE CORRECT DU BRULEUR RAPIDE

Fig. 3.4

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (Fig. 3.5a - 3.5b)

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

ATTENTION:

– L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
– Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat (Fig. 3.5a - 3.5b).

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites "WOK" (fig. 3.5b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.

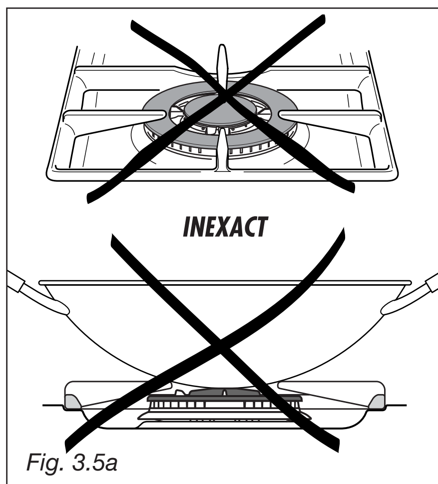


Fig. 3.5a

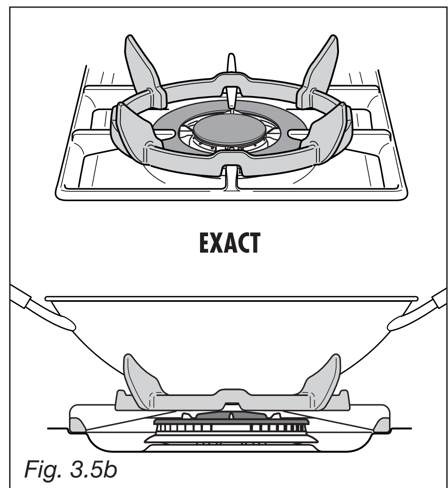


Fig. 3.5b

4 - FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.
Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.
Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	1725W
– Résistance de la voûte	1725 W
– Résistance de grilloir	2500 W
– Résistance circulaire	2500 W
– Moteur ventilateur	25 W
– Lampe du four	15 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (225°C) pendant 60 minutes à la fonction et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions et afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.
Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

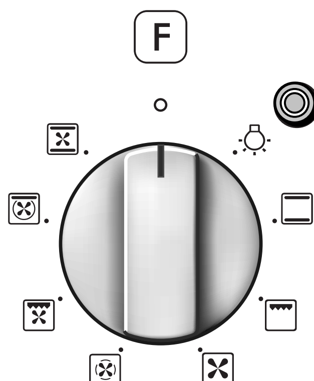
b. par convection forcée
Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.



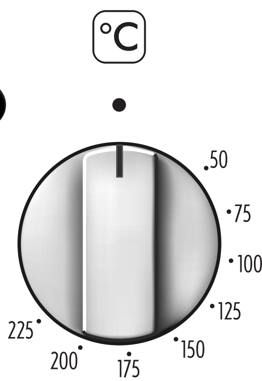


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 225° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.
La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:
Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.
Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50°** et **225°C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.
Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.
A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:
Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.
Un kilo nécessite d'environ une heure.
Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:
Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.
Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.
La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.
Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 175°C max par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.
Pour une correcte utilisation, voir la chapitre “GRILLADE ET GRATIN”.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.
La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.
La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:
Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.
La température doit être réglée de **50°** à **225°** C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:
Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

a. Positionner la manette du commutateur à l'allure [symbole]

b. Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.

c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.

d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure [symbole] et le thermostat à l'allure 150 °C.
Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

– qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C

– que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures [symbole] et [symbole] du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.
On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.
Les seules précautions a prendre sont les suivantes:

– Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
– L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.
Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.
Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°
Gâteau chocolat	150°
Riz au four	150°
Pâté de lapin	175°
Soufflé au fromage	175°
Boeuf aux oignons	175°
Couronne de macaroni	175°
Quatre-quarts	175°
Crème caramel	175°
Tomates farcies	200°
Pizza	200°
Daurade oignons	200°
Truites amandes	200°
Merlans au four	200°
Canard	200°
Pommes de terre au four	200°
Tarte aux pommes	200°
Choux à la crème	200°
Poivrons grillés	225°
Côtelettes veau	225°
Côtelettes mouton	225°
Rôti veau	225°
Poulet rôti	225°
Pommes au four	225°
Oeufs cocotte	250°
Omelette	250°
Rôti de boeuf	250°
Gigot	250°
Epaule mouton	250°
Macaroni au gratin	250°

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.
Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.
Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.
La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

5 - HORLOGE/PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

L'horloge/programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions ci-dessous, programmables d'une seule main:

- Horloge 12 heures à aiguilles lumineuses (heures, minutes et secondes).
- Compte-minutes (jusqu'à 60 minutes).
- Programme de cuisson automatique du four. Allumage à l'heure programmée (au plus tard 12 heures après la programmation) et extinction automatique au terme de la cuisson programmée (max. 6 heures).
- Programme de cuisson semi-automatique du four. Extinction automatique du four au terme de la cuisson programmée (max. 6 heures).

Description des touches:

Compte-minute

Temps de cuisson/Heure de fin de cuisson

Réglage heure/Annulation programmes

(+) Avance des chiffres de toutes les fonctions

(−) Recul des chiffres de toutes les fonctions

Note: la programmation (à l'aide d'une seule main) s'effectue en appuyant sur la touche correspondant à la fonction voulue et après l'avoir relâchée, il suffit de programmer la durée dans un délai de 7 secondes à l'aide de la touche (+) ou (−).

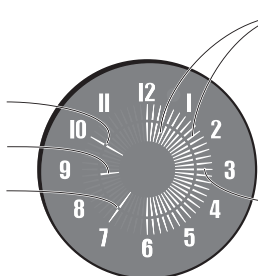
L'horloge/programmateur se remet à zéro à chaque coupure de courant.

HORLOGE:

Aiguille lumineuse des minutes

Aiguille lumineuse des heures

Aiguille lumineuse des secondes



CUISSON AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE

Segments lumineux internes (1 segment = 12 minutes)

Segments lumineux externes (1 segment = 1 minute)

COMPTE-MINUTES

Segments lumineux externes (1 segment = 1 minute)

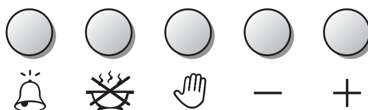


Fig. 5.1

HORLOGE (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Au premier branchement électrique du four ou après une coupure de courant, tous les chiffres du programmateur clignotent.
2. Fig. 5.2 - Pour régler l'heure appuyer sur la touche ✋ pendant une seconde; ensuite l'aiguille s'allume sur le 12.
3. Fig. 5.2 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) ou (−) pour régler les aiguilles lumineuses des heures et des minutes. Une fois le réglage effectué, au bout de 7 secondes, s'affiche l'aiguille lumineuse des secondes.

Note: le réglage de l'horloge entraîne la remise à zéro des éventuels programmes en cours ou configurés.

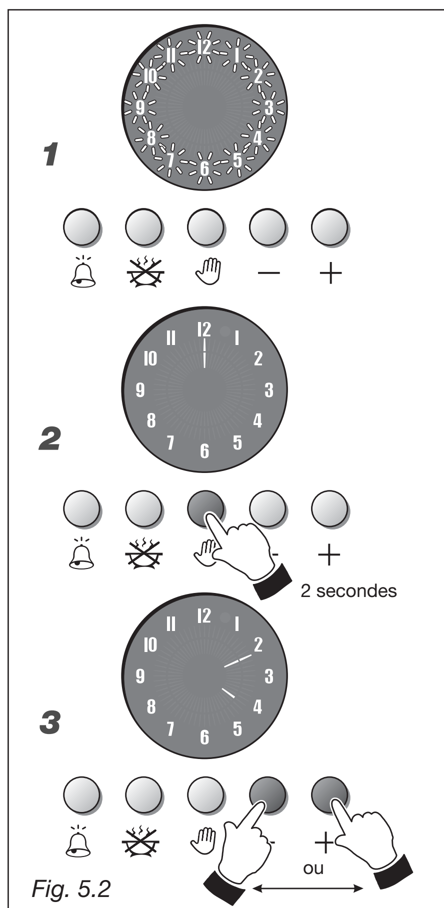


Fig. 5.2

CUISSON MANUELLE SANS PROGRAMMATEUR (fig. 5.3)

Pour pouvoir utiliser manuellement le four, à savoir sans recourir au programmateur, il est nécessaire que les chiffres ne clignotent pas ou qu'aucun segment lumineux interne ne soit allumé (aucun programme de cuisson semi-automatique ou automatique ne doit être activé).

A. Fig. 5.3 - Programmateur avec programme activé. Pour annuler le programme, appuyer sur la touche ✋ pendant 2 secondes; les segments lumineux internes doivent ensuite s'éteindre.

B. Fig. 5.3 - Programmateur avec chiffres clignotants (cette condition se présente après l'extinction du signal sonore de fin de cuisson). Appuyer sur la touche ✋. Les chiffres doivent ensuite devenir stables et le programmateur doit passer en manuel.

Attention: au terme de la cuisson éteindre le four manuellement en plaçant aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat sur la position d'arrêt (OFF).

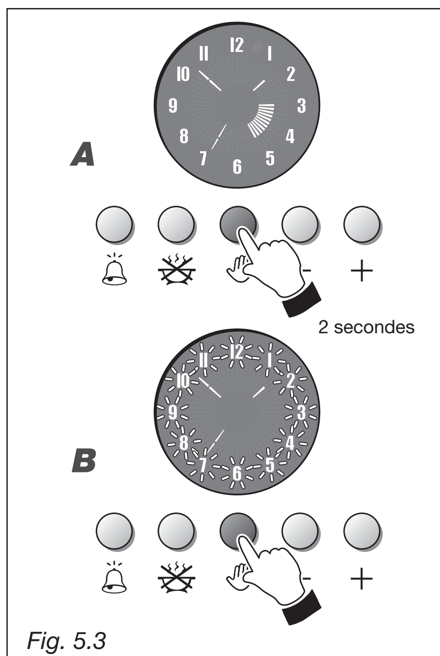


Fig. 5.3

COMPTE-MINUTES (fig. 5.4)

Le compte-minutes a uniquement une fonction d'indicateur sonore qu'il est possible de régler sur une durée maximum de 60 minutes.

1. Fig. 5.4 - Pour programmer la durée, appuyer sur la touche (🔔).
2. Fig. 5.4 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) jusqu'à ce que les segments externes correspondant à la durée voulue ne s'allument (chaque segment correspond à 1 minute). Dans le cas où la durée voulue serait dépassée, appuyer sur la touche (−) pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.4 - Le compte à rebours commence immédiatement et est visualisé par une aiguille lumineuse qui tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et qui à chaque tour (1 minute) éteint un segment.

Durant le compte à rebours, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant sur la touche (+) ou (−); pour annuler complètement le compte à rebours, appuyer sur la touche (−) jusqu'à ce que tous les segments externes allumés ne s'éteignent.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint et se déclenche un signal sonore intermittent qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quel touche. Ensuite le moniteur affiche à nouveau l'heure.

Pour afficher l'heure pendant le compte à rebours, appuyer sur la touche (🔔) (fig. 5.5) et la relâcher aussitôt; pour afficher à nouveau le compte à rebours, appuyer à nouveau sur la touche (🔔) et la relâcher aussitôt.

Note: la fonction compte-minutes peut être programmée y compris dans le cas où serait en cours une cuisson semi-automatique ou automatique.

ATTENTION: la fonction compte-minutes n'éteint pas automatiquement le four au terme de la durée programmée. Éteindre manuellement le four en plaçant les commandes du commutateur et du thermostat sur la position d'arrêt (OFF).

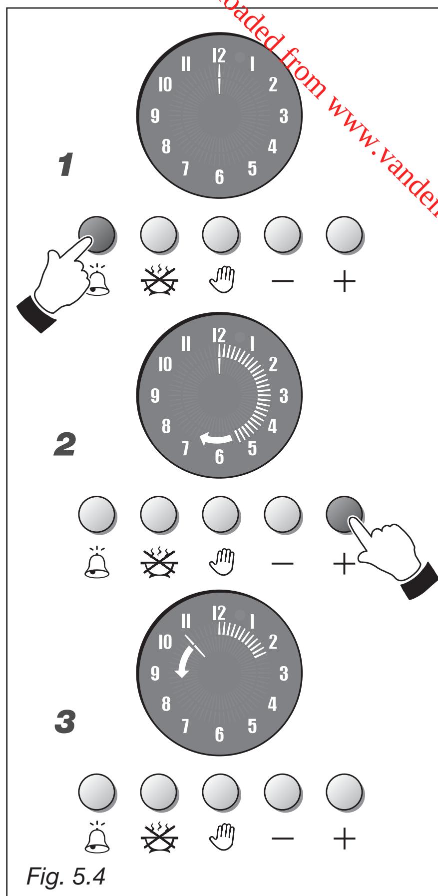
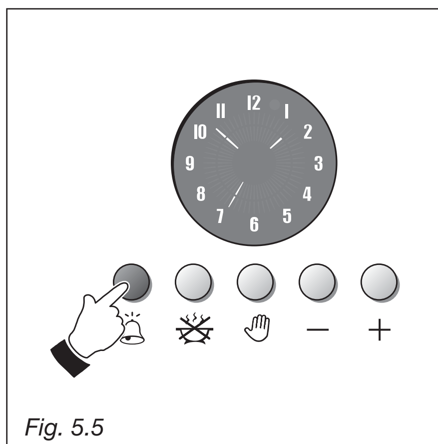


Fig. 5.4


Fig. 5.5

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE (fig. 5.6)

Permet d'éteindre automatiquement le four au terme du temps de cuisson voulu.

1. Fig. 5.6 - Pour programmer le temps de cuisson (max. 6 heures) appuyer sur la touche ⊛. Les aiguilles de l'horloge doivent s'éteindre et doit s'allumer une aiguille sur le 12.
2. Fig. 5.6 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche ⊕ Une aiguille lumineuse (comme celle des minutes et des secondes) doit s'allumer. Chaque segment d'augmentation indique une minute. En outre toutes les 12 minutes, est allumé un segment interne (5 segments équivalent à une heure). En cas de dépassement de la durée voulue, appuyer sur la touche ⊖ pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.6 - Au bout de 7 secondes, les segments internes allumés, se positionnent sur l'heure actuelle pour indiquer la période de cuisson programmée.
4. Programmer la température et la fonction de cuisson du four en intervenant sur les commandes du commutateur et du thermostat (voir chapitres correspondants). Le four s'allume immédiatement et s'éteint automatiquement au terme de la durée programmée.

Durant la cuisson, les segments internes clignotent pour indiquer que la cuisson est en cours, et s'éteignent progressivement (un toutes les 12 minutes).

Durant le programme de cuisson, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant, tout d'abord sur la touche ⊛ puis sur la touche ⊕ ou ⊖.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint et le four est arrêté. Par ailleurs tous les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter et se déclenche un signal sonore intermittent.

Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter le clignotement des chiffres de l'horloge, appuyer sur la touche ✋

Le programme de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche ✋ pendant 2 secondes.

ATTENTION: au terme de la cuisson semi-automatique placer aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat du four sur la position d'arrêt (OFF).

Attention: une coupure de courant provoque la remise à zéro de l'horloge et l'effacement de tous les programmes configurés. Une fois le courant rétabli, les chiffres clignotent sans que ne soient affichées les aiguilles lumineuses - fig. 5.9).

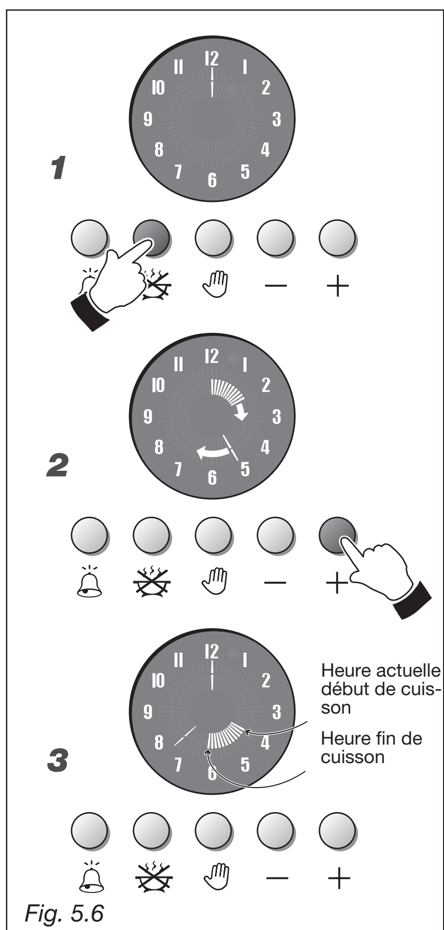


Fig. 5.6

CUISSON AUTOMATIQUE (fig. 5.7)

Permet d'allumer le four à une heure préétablie et de l'éteindre automatiquement au terme du temps de cuisson programmé. Pour la cuisson automatique dans le four, procéder comme suit:
- Programmer le temps de cuisson (max. 6 heures)
- Programmer l'heure de fin de cuisson (au plus tard 12 heures après la programmation)
- Programmer la température et la fonction de cuisson du four.

Ces opérations s'effectuent comme suit:

1. Fig. 5.7 - Programmer le temps de cuisson en appuyant la touche ,. Les aiguilles de l'horloge doivent s'éteindre et une aiguille doit s'allumer sur le 12.
2. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) Une aiguille lumineuse (comme celle des minutes et des secondes) doit s'allumer. Chaque segment d'augmentation indique une minute. En outre toutes les 12 minutes, est allumé un segment interne (5 segments équivalent à une heure). En cas de dépassement de la durée voulue, appuyer sur la touche (−) pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer à nouveau sur la touche ; les segments internes allumés doivent ensuite se positionner sur l'heure actuelle.
4. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) jusqu'à ce que les segments allumés ne se déplacent sur l'heure à laquelle on souhaite qu'intervienne la cuisson. En cas de dépassement de l'heure voulue, appuyer sur la touche (−) pour obtenir le réglage voulu.
5. Fig. 5.7 - Au bout de 7 secondes s'affichent à nouveau les aiguilles de l'horloge et les segments allumés indiquent la période de cuisson.
6. Programmer la température et la fonction de cuisson en intervenant sur les commandes du commutateur et du thermostat du four (voir chapitres correspondants). Le four est à présent programmé: il s'allumera et restera allumé pendant tout l'intervalle indiqué par les segments lumineux et s'éteindra ensuite automatiquement.

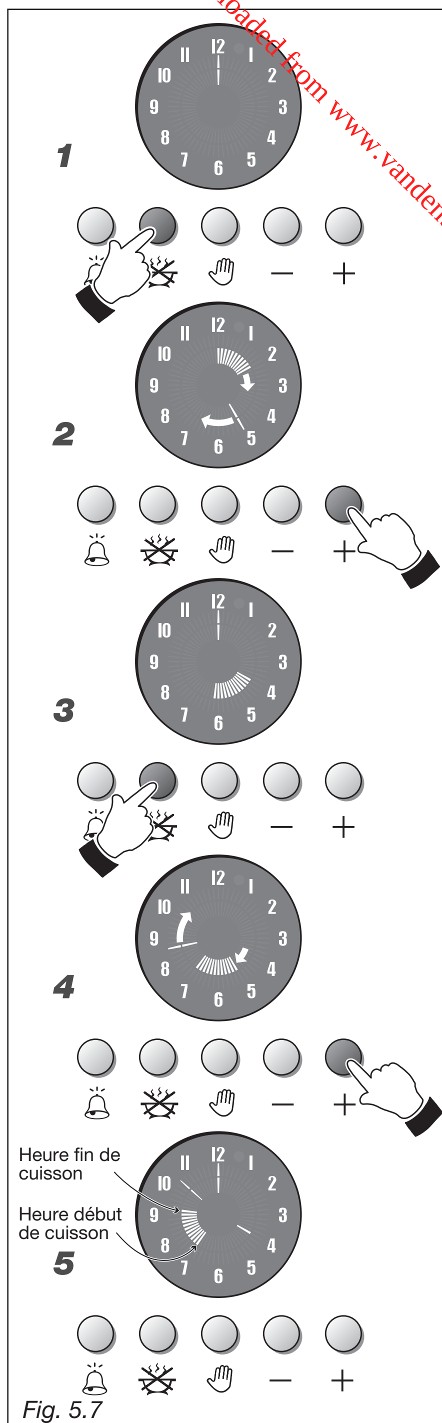


Fig. 5.7

Quand la cuisson commence les segments internes se mettent à clignoter pour indiquer que la cuisson est en cours, et s'éteignent progressivement (un toutes les 12 minutes).
Durant le programme de cuisson, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant, tout d'abord sur la touche ⊗ puis sur la touche ⊕ ou ⊖.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint, tous les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter et se déclenche un signal sonore intermittent.

Pour arrêter le signal sonore appuyer sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter le clignotement des chiffres de l'horloge appuyer sur la touche ✋ .

Le programme de cuisson peut annulé à tout moment en appuyant la touche ✋ pendant 2 secondes.

ATTENTION: au terme de la cuisson automatique placer aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat du four sur la position d'arrêt (OFF).

Attention: une coupure de courant provoque la remise à zéro de l'horloge et l'effacement de tous les programmes configurés. Une fois le courant rétabli, les chiffres clignotent sans que ne soient affichées les aiguilles lumineuses - fig. 5.9).

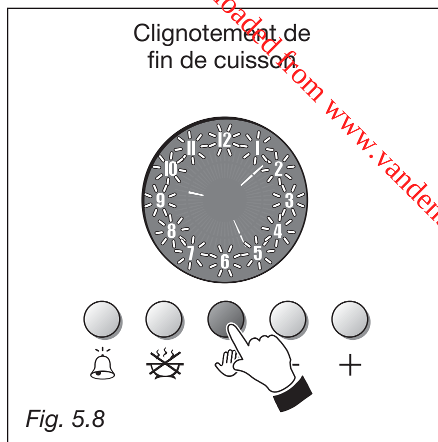


Fig. 5.8

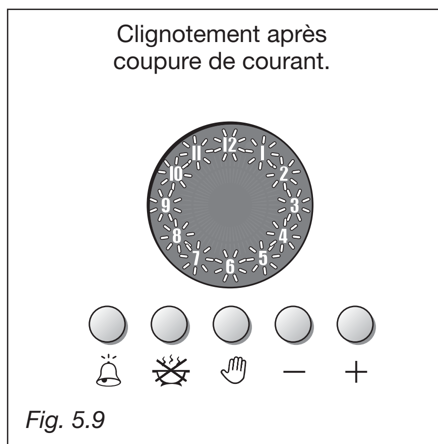


Fig. 5.9

6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS GENERAUX

- **Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas ou il présente des anomalies.
- **Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.**

Attention!: pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.
De préférence essuyer avec un tissu souple.
Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

MODELES EN ACIER INOXYDABLE - SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION
Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord, porte de four, abattant) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.
Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.
On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.
ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui déterioreraient la surface protective.

ROBINETS DE GAZ

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

BRULEURS ET GRILLES

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.

Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis **parfaitement à leur place.**

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme F et du chapeau C sur le brûleur (voir fig. 6.1 et 6.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.
Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 6.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "**T**" (Fig. 6.1) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.
La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

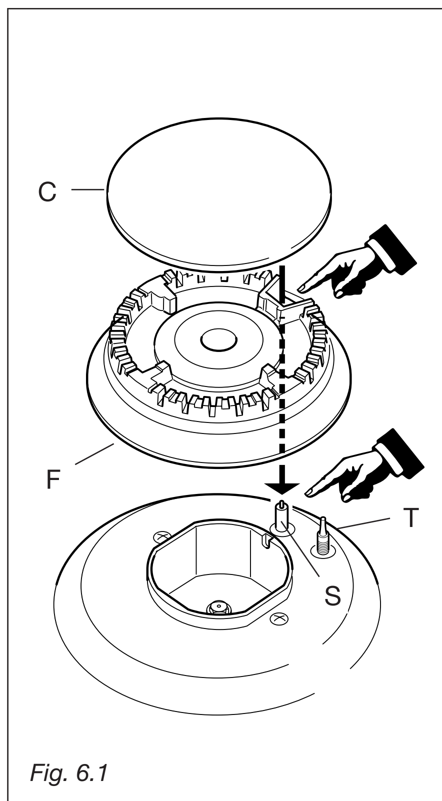
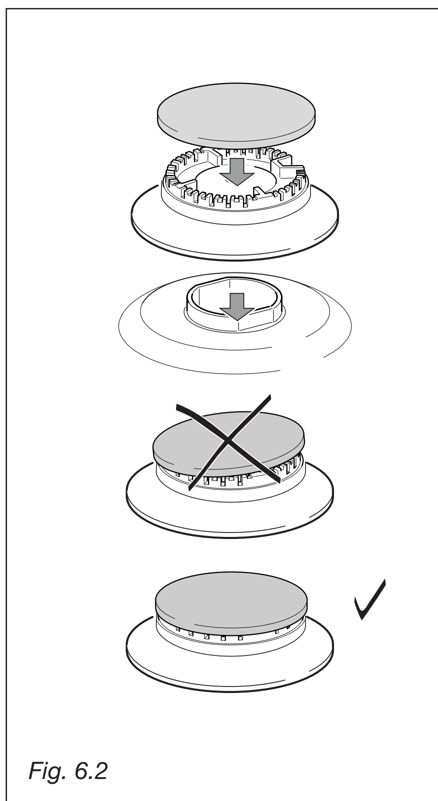


Fig. 6.1


Fig. 6.2

BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.3, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche. Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (fig. 6.4 - 6.5).

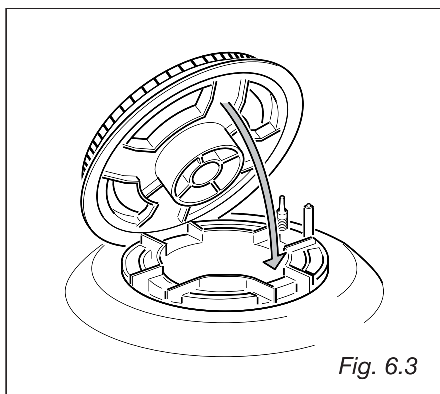


Fig. 6.3

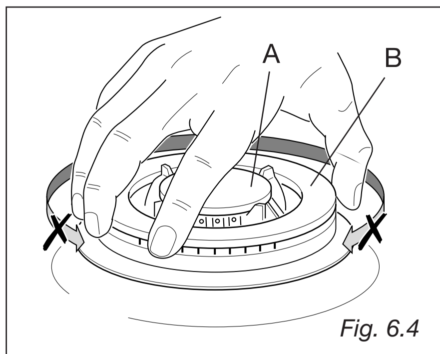


Fig. 6.4

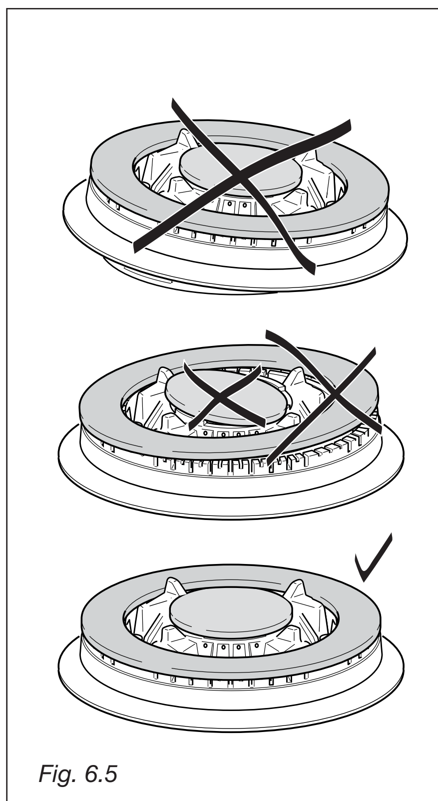
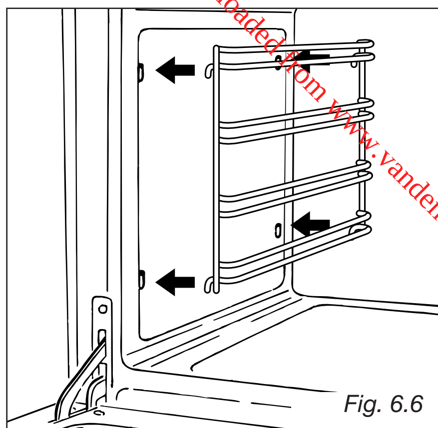


Fig. 6.5

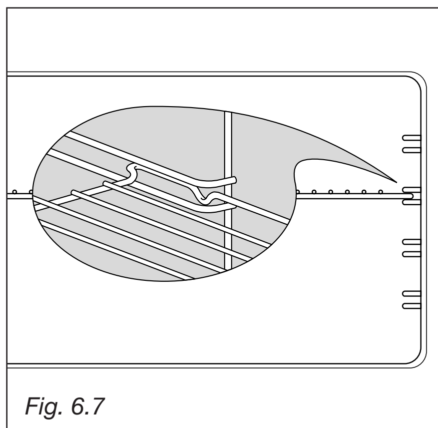
L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.
Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.
A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.
Le fond du four, les glissières latérales, le lèchefrites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.


Fig. 6.6

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

– Accrocher les grilles latérales fig. 6.6).
– Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite fig. 6.7.
  Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
– Pour le démontage opérer inversement.


Fig. 6.7

LECHEFRITE

La lèchefrite doit être positionnée correctement sur la grille (fig. 6.9), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.8).

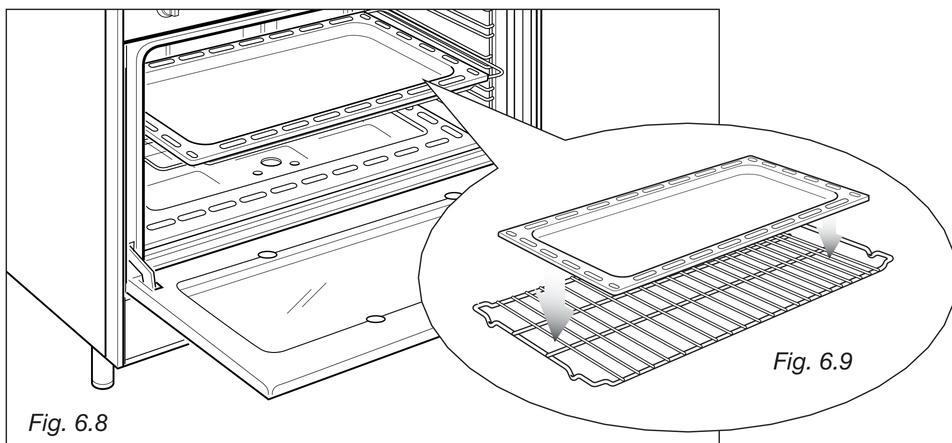
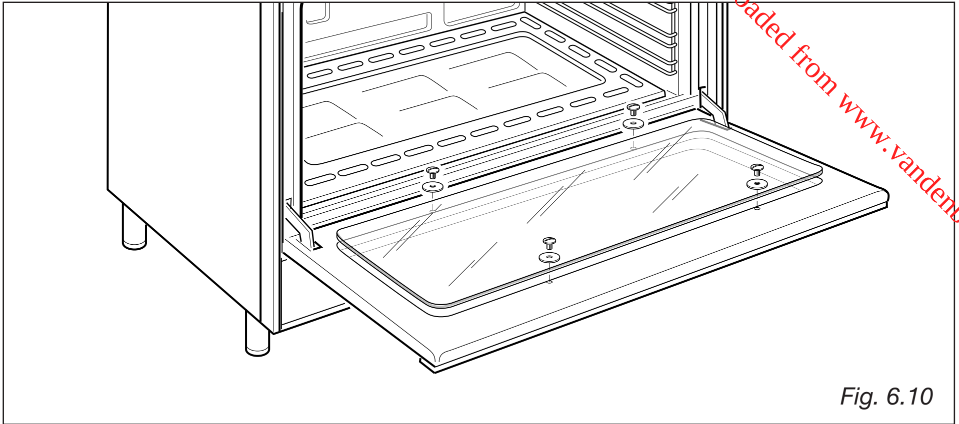
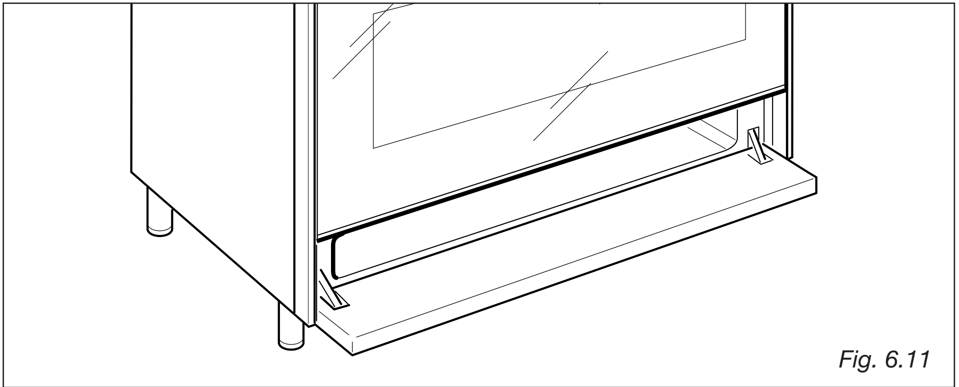

Fig. 6.9

Fig. 6.8


Fig. 6.10


Fig. 6.11

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.10).

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.
Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.
Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.11).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

– Ouvrir complètement la porte du four (fig. 6.12A).

– Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.12B).

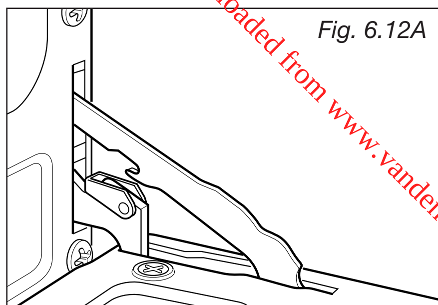
– Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.12.

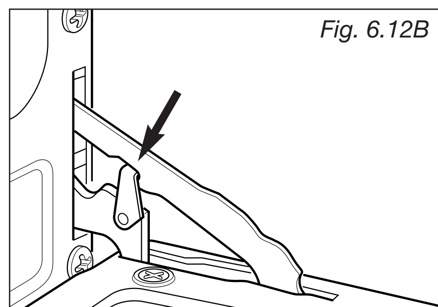
– En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.12C).

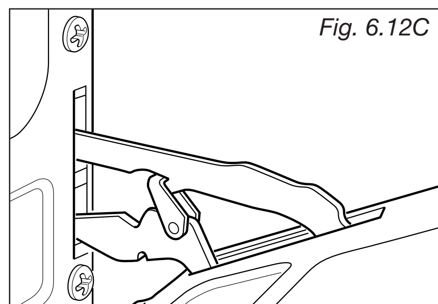
– Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.12D).

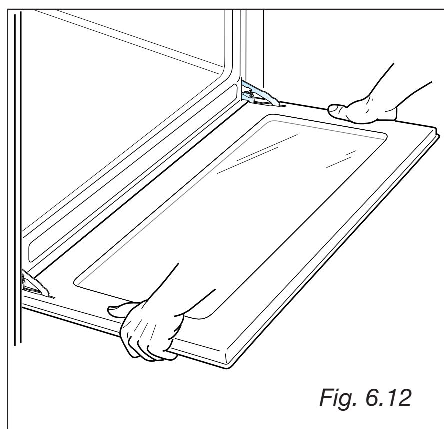
– Déposer la porte sur une surface douce.

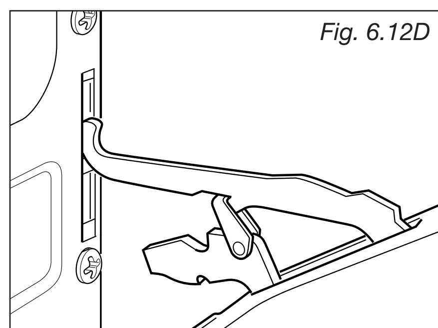
– Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.


Fig. 6.12A


Fig. 6.12B


Fig. 6.12C


Fig. 6.12


Fig. 6.12D

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

– L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée par des TECHNICIENS QUALIFIES. La non observation de cette règle annule la garantie.

– L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

– Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.

– Les prises de courant du réseau, si elles se trouvent derrière la cuisinière, ne doivent pas se trouver à plus de 18 cm au-dessus du niveau du sol.

– Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

INSTALLATION

La cuisinière est de classe “2/1” en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et elle peut être installée à proximité de meubles qui ne dépassent pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière (fig. 7.1).
Si la cuisinière est installée près d’un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d’au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.
Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 90°C supérieure à la température ambiante.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou dans un studio avec coin cuisine, mais elle ne peut pas être placée dans une pièce qui contient une baignoire ou une douche.

Il ne faut pas monter de rideaux au voisinage immédiat de l’appareil ou à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
La cuisinière doit être installée conformément à la figure 7.1.

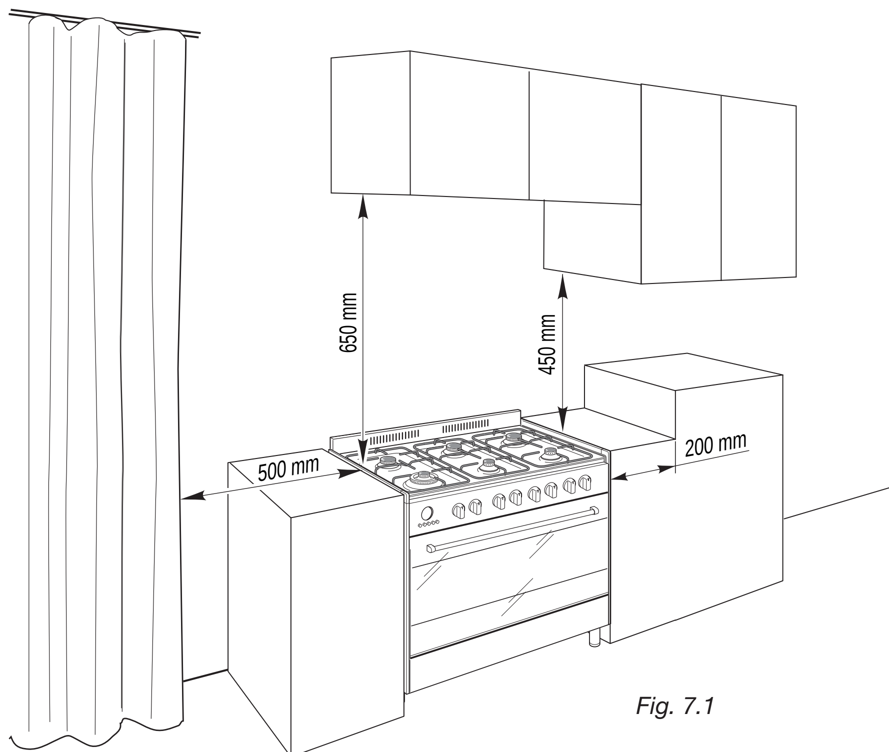


Fig. 7.1

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière “C” (fig. 7.2).

– On peut trouver la protection arrière “C” empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
– Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
– Enlever les entretoises “A” (fig. 7.2) en devissant la vis de fixation.
– Enlever la vis “B”.
– Appliquer le dosseret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale “B” et les deux vis latérales en interposants les entretoises “A” .

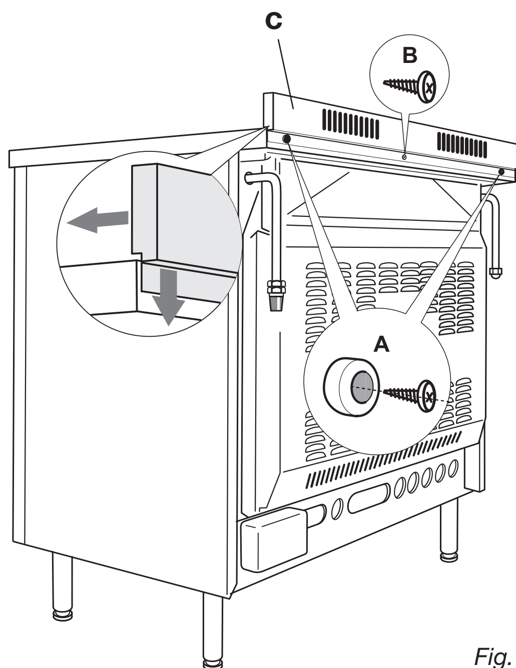


Fig. 7.2

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

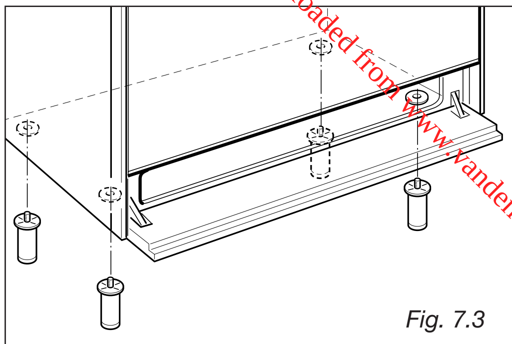


Fig. 7.3

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.4)

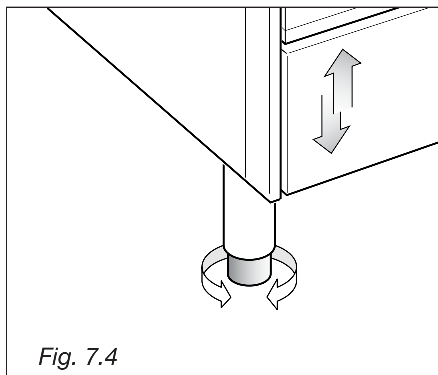
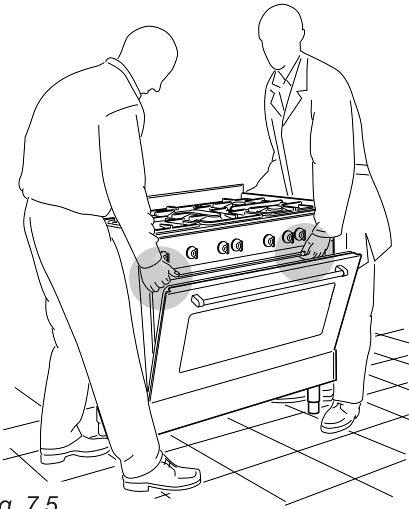
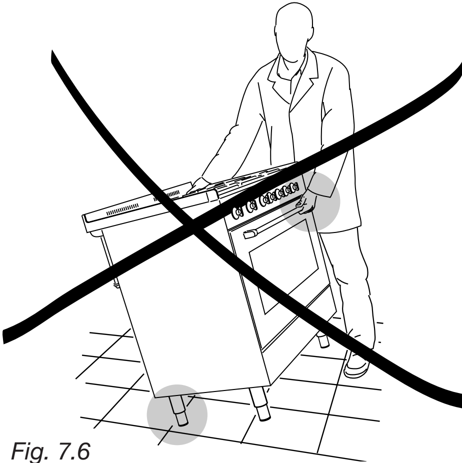


Fig. 7.4

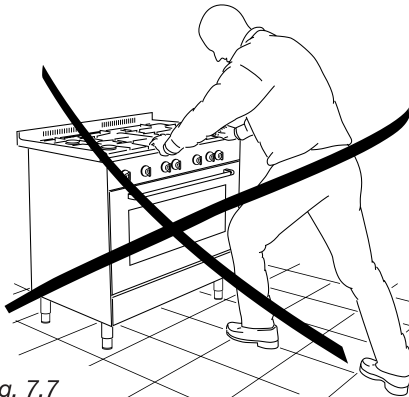
DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE


Fig. 7.5

AVERTISSEMENT
Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 7.5).


Fig. 7.6

AVERTISSEMENT
Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 7.6).


Fig. 7.7

AVERTISSEMENT
Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.7).
Soulever les pieds du sol (fig. 7.5).

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.
L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm^2 au total.
Dans le cas d'appareils non équipés de dispositifs de sécurité pour l'absence de flamme, cette ouverture doit avoir une section minimale de 200 cm^2.
Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur. Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 7.8).

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Le produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 7.8).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 7.9).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".

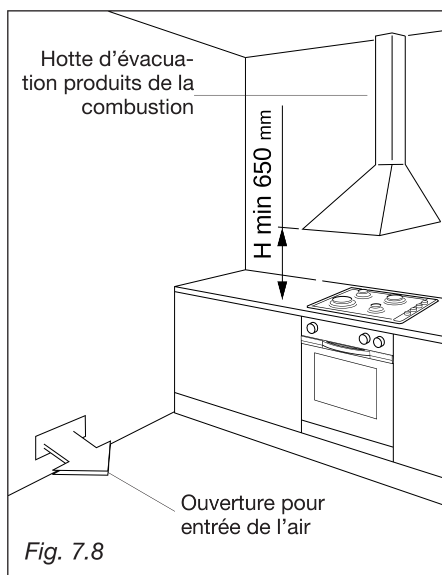


Fig. 7.8

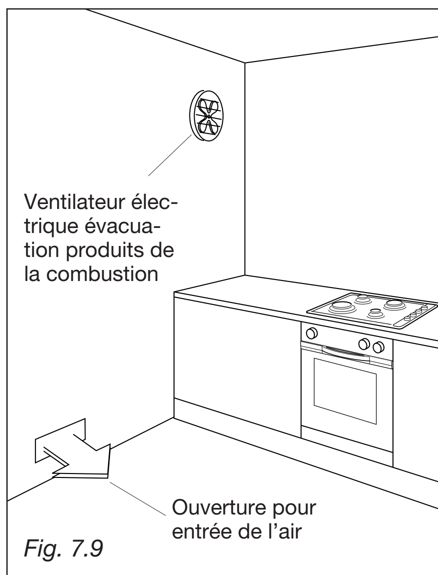


Fig. 7.9

8 - PARTIE GAZ

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

PARTIE GAZ

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une étiquette.
Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre! Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

1) raccordement au gaz
2) remplacement des injecteurs
3) réglage du débit réduit

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche au à droit (fig. 8.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil, ni dans un endroit susceptible d'être encombré ni qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile.

L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

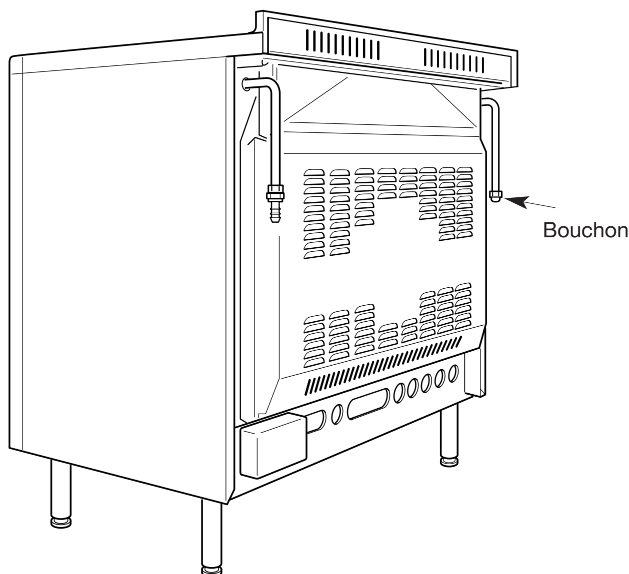


Fig. 8.1

1A) RACCORDEMENT AU GAZ

BE **Cat: II 2E+3+**

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

– Gaz liquéfies: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
– Gaz Naturel (G20/G25)

Le groupe raccordement (fig. 8.2) se compose de:

– 1 rondelle d'étanchéité **B**
– 1 raccord conique **C**

S’assurer que l’appareil est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir étiquette).

Le circuit d’alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur.

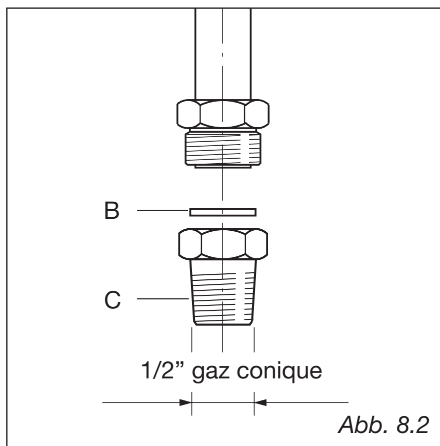


Abb. 8.2

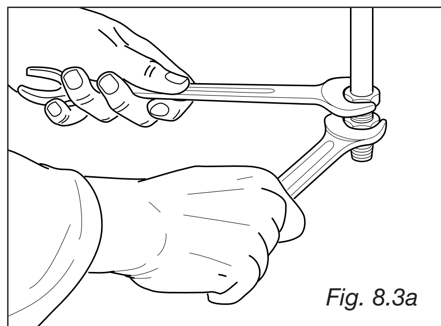
Branchement à l'alimentation en gaz

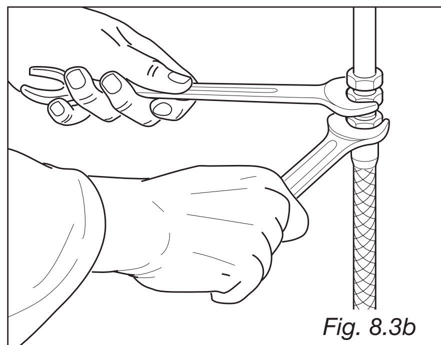
- Le raccordement doit être effectué suivant la norme NBN D 51-003 avec tuyau rigide ou suivant le cahier des charges A.R.G.B./03 avec tuyau flexible.
  Le placement de l’appareil doit être effectué avec un robinet d’arrêt agrée AGB.

Attention: Si vous utilisez un tuyau flexible en acier inox, installez-le de sorte qu’il n’entre en contact avec aucune partie mobile du meuble.
Faites-le passer à un endroit d’accès facile pour que vous puissiez le contrôler sur toute sa longueur.

IMPORTANT:
Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d’utiliser 2 clefs (fig. 8.3).

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.


Fig. 8.3a


Fig. 8.3b

1B) RACCORDEMENT AU GAZ



Cat: II 2E+3+

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

– Gaz liquéfies: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)

– Gaz Naturel Lacq (G20) et Gaz Naturel Groningue (G25)

Le groupe raccordement (fig. 8.4) se compose de:

– 1 rondelle d'étanchéité **B**

Avant le branchement enlever le raccord conique C s'il est fixé (fig. 8.2).

IMPORTANT:
Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 8.6).

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

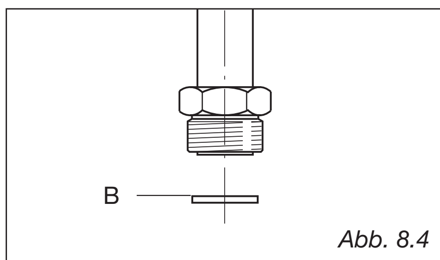


Abb. 8.4

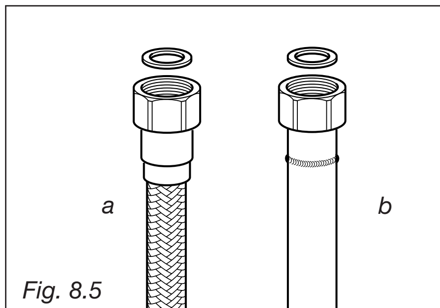


Fig. 8.5

Appareils incorporables (classe 2/1)

Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 8.5a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.5b);

Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 8.5a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 8.5b);

Les tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.

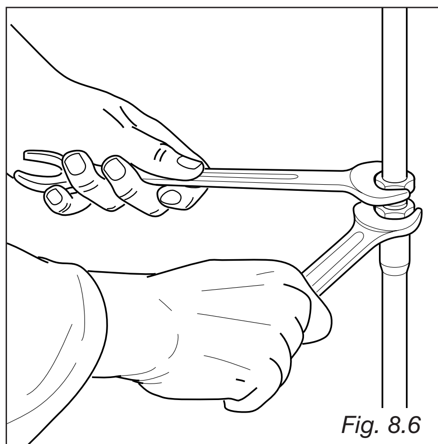


Fig. 8.6

2) REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS LA TABLE

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Consulter le “Tableau des injecteurs” pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

– Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.

– A l’aide d’une clé plate, remplacer les injecteurs “**J**” (Fig. 8.7, 8.8) par ceux qui conviennent au gaz que l’on va utiliser. (vd. Tableau des injecteurs).

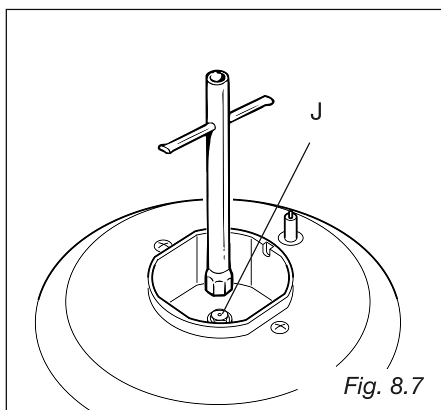


Fig. 8.7

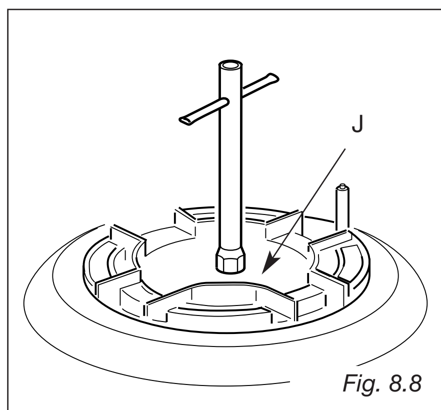


Fig. 8.8

3) REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:
- allumer le brûleur
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI (minimum)
- enlever la manette

- **modèles sans système de sécurité:** à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis à l'intérieur de la tige jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 8.9).

- **Modèles avec système de sécurité:** à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis **F** jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (Fig. 8.10).

N.B. Pour les gaz G30/G31 la vis bypass doit être vissée à fond.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.

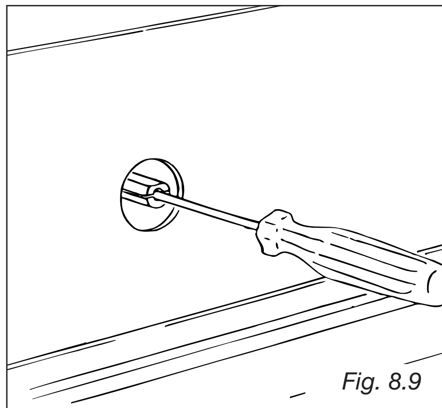


Fig. 8.9

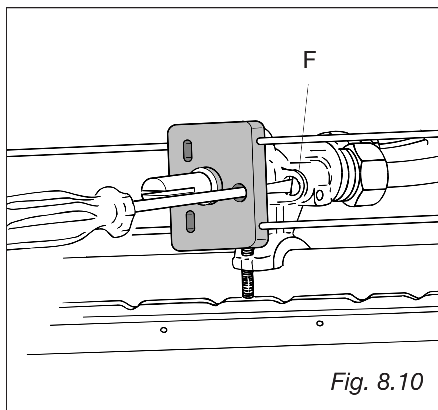


Fig. 8.10

TABLEAU DES INJECTEURS

FR BE

Cat: II 2E+3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit reduit [kW]	G 30/G 31 (Gaz Liquéfies) 28-30/37 mbar		G 20/G 25 (Gaz Naturel) 20/25 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	Réglés	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	32	65	Réglés	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	42	85	Réglés	115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	65	95	Réglés	135 (T)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m^3/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m^3/h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TC)	7,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.
Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

9 - PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.
Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.
Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.
Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

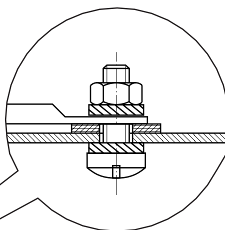
– Dévissez les vis de fixation de la protection "**A**" située derrière la cuisinière (fig. 9.1).
– Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "**D**" (fig. 9.1).

  Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
– Reliez les fils à la borne serre-fils "**B**" comme illustré dans le schéma de la figure 9.2; ou reliez les fils de phase à la borne serre-fils "**B**" et le fil de terre sur la borne **PE** (fig. 9.1).
– Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "**D**".
– Remonter la protection "**A**".

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~	3 x 1,5 mm²



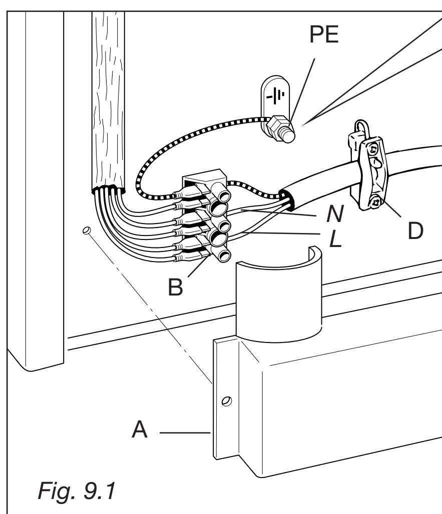


Fig. 9.1

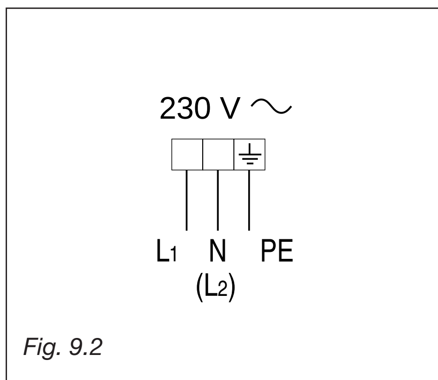


Fig. 9.2

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

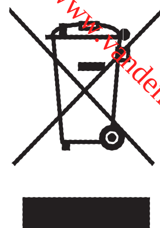
Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

Para aprovechar al máximo las ventajas de la cocina, lea atentamente las instrucciones para el uso y guárdelas en caso de necesidad.

¡Cuidado!: El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio.
Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELECTRICOS

El uso de cualquier aparato electrico requiere requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

- no tocar el aparato con las manos o pies mojados o humedos
- no usar el aparato estando descalzo.
- no permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos inadecuados erroneos e irracionales.

AL PRIMER USO DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Preparar el interior del horno colocando los paneles laterales comi se describ en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO.
- Colocar parrillas y asaderas.
- Encender el horno vacio a temperatura máxima para eliminar restos de grasa de los elementos de calor, como se describe en el capitulo referido a los distintos modelos.
- Limpiar el interior del horno con un paño ambebido en agua y detergente neutro y secarlo perfectamente.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- Después de haberle quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no usarlo y dirigirse al proveedor o personal profesional calificado.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, clavos, suportes, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- No intentar modificar las características tecnicas del producto porque podria ser peligroso.
- No realizar ninguna operación de limpieza o mantenimiento sin haber previamente desenchufado el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
- En el momento que decida dejar de utilizar este aparato (o tuviese que reeplazar un modelo viejo), antes de arrojarlo a la basura, se aconseja dejarlo inoperante en el modo previsto por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, dejando fuera de uso las partes que puedan constiutir peligro, especialemente para los niños que podrian utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- ***Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.***
- No permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.
- ***Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la cocina alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!***
- ***Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.***
- Algunos aparatos se suministran con una película de protección sobre las partes en aluminio o acero que debe ser quitada antes de utilizar el aparato.
- ***¡Cuidado!: Peligro de incendio***
  No guarde material inflamable en el horno.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos cerca de la placa no entren en contacto con la misma o queden atrapados en la puerta del horno.
- No revista las paredes del horno con papel de aluminio. No coloque moldes para hornear o bandejas para recoger grasas sobre la base del horno.
- El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.
- Las distintas piezas del aparato son reciclables. Es necesario eliminarlas de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino. Si desea eliminar el aparato, corte el cable de alimentación.

1 - ENCIMERA

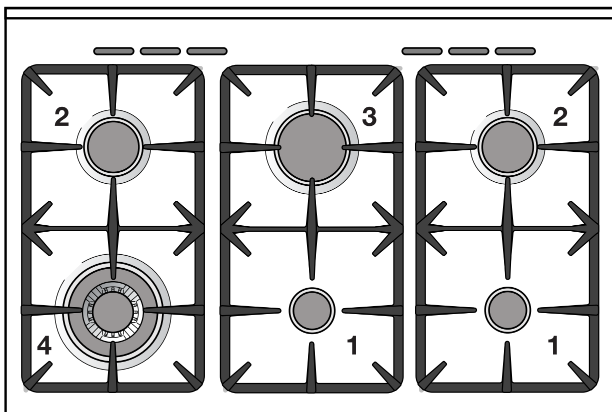


Fig. 1.1

DESCRIPCIÓN DE LOS FUEGOS:

1. Quemador auxiliar (A)	1,00 kW
2. Quemador semirrápido (SR)	1,75 kW
3. Quemador rápido (R)	3,00 kW
4. Quemador de triple corona (TC)	3,50 kW

NOTA:

✓ El aparato está provisto de encendido eléctrico incorporado en el botón.

✓ Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 6.1 – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

2 - PANEL DE MANDOS

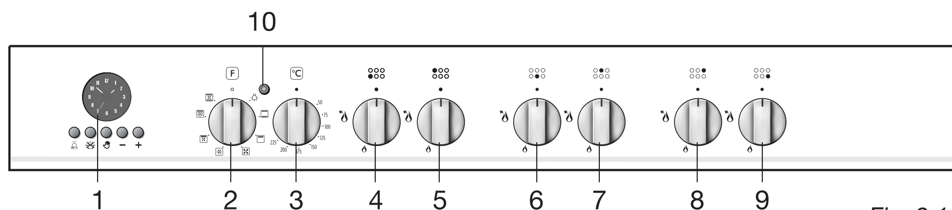


Fig. 2.1

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

1. Reloj/programador eléctrónico
2. Mando conmutador del horno eléctrico
3. Mando termostato del horno eléctrico
4. Mando quemador delantero izquierdo
5. Mando quemador trasero izquierdo
6. Mando quemador anterior
7. Mando quemador posterior
8. Mando quemador trasero derecho
9. Mando quemador delantero derecho

Lampe de contrôle:

10. Lampára piloto de temperatura del horno

3 - USO DE LOS QUEMADORES

USO DE LOS QUEMADORES

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 3.1.
Haciendo coincidir el índice de la empuñadura con los símbolos impresos en los cuadro de distribución del aparato se obtiene:

– disco lleno ● = grifo cerrado

– símbolo (llama grande) = abertura max. o capacidad max.

– símbolo (llama pequeña) = abertura min. o capacidad min.

Para obtener la capacidad reducida, girar ulteriormente la empuñadura a final de carrera en correspondencia del símbolo que representa la llama pequeña.

La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los liquidos, mientras que la reducida permite calentar los alimentos en manera lenta o mantener la ebullición.
Todas las posiciones de funcionamiento tienen que ser escogidas entre las del punto máximo y las del punto mínimo y nunca entre las del punto máximo y el punto de cierre.

N.B. Cuando el plano de cocción no es utilizado, girar las empuñaduras de los grifos en posición de cerrado y cerrar tambien los grifos de la bombona o del conducto de alimentación del gas

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

sin válvula de seguridad

1 – Para encender el quemador, presione y gire el botón correspondiente, hasta la posición de capacidad máxima (llama grande) y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.
(Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador).

2 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

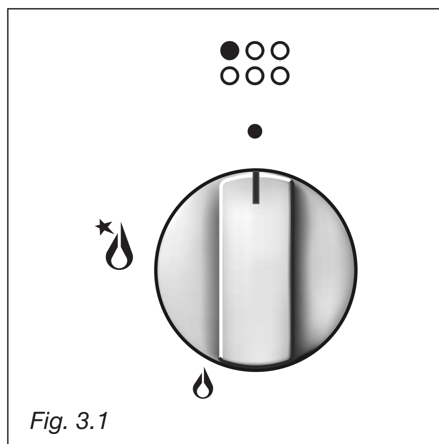


Fig. 3.1

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción.
Mantenga lejos a los niños.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

con válvula de seguridad

Para encender el quemador:

1 – Gire el botón del grifo en sentido antihorario (fig. 3.2), hasta la capacidad máxima (llama grande fig. 3.1), y manténgalo presionado, se obtendrá la activación del encendido. Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.

2 – Espere unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar el botón (tiempo de cebado de la válvula).

3 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.
Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de " ● " **esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

En el caso que particulares condiciones en la erogación del gas local hagan dificultoso el encendido del quemador en la posición de capacidad máxima, se recomienda intentar encender el quemador con la empuñadura en la posición de capacidad mínima.

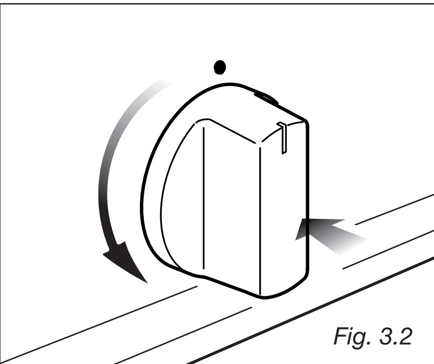


Fig. 3.2

SELECCION DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.
La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.
A título orientativo, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

DIAMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	MíNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	24 cm
Tripla corona	26 cm	28 cm
No utilice cacerolas cóncavas o convexas		

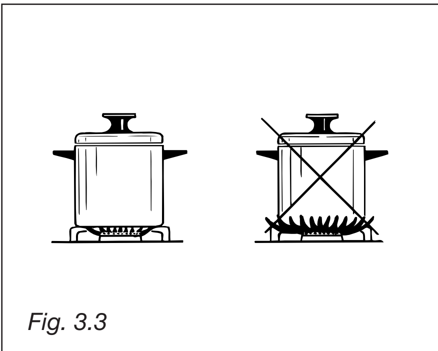
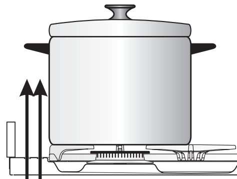
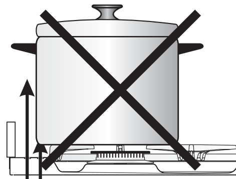
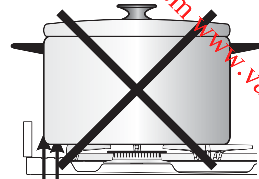


Fig. 3.3

Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible.
Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.







CORRECTO USO DEL QUEMADOR RAPIDO

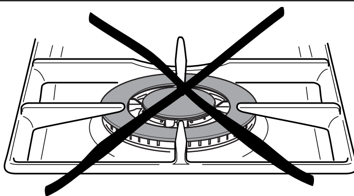
Fig. 3.4

PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” (Fig. 3.5a - 3.5b)

Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador doble corona.

¡CUIDADO!:

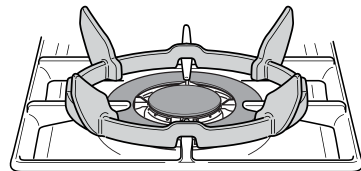
- El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.
- No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano (Fig. 3.5a - 3.5b).



INCORRECTO



Fig. 3.5a



CORRECTO

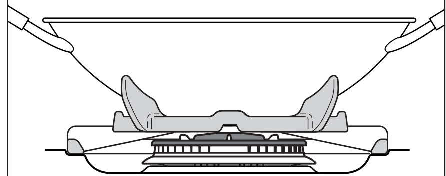


Fig. 3.5b

4 - HORNO ELECTRICO MULTIFUNCION

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños.

CARACTERISTICAS GENERALES

Como su nombre indica, se trata de un horno de peculiares características desde el punto de vista funcional. Ofrece, en efecto, la posibilidad de obtencr 7 funciones distintas para satisfacer cualquier necesidad de cocción. Las 7 funciones, de control termostático, se obtienen mediante las 4 resistencias siguientes:

– Resistencia inferior	1725 W
– Resistencia superior	1725 W
– Resistencia grill	2500 W
– Resistencia circular	2500 W
– Ventilador horno	25 W
– Lámpara horno	15 W

NOTA:
Cuando se utilice por primera vez, recomendamos hacer funcionar el horno a su potencia máxima (mando del termostato en posición 250°C) durante 15 minutos en la función ☐ y en las funciones ☐ y ☐, por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eéctricas.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

Durante uso la aplicación llega a ser caliente. Tener cuidado de no afectar los elementos calientes dentro del horno.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno MULTIFUNCIONAL se consiguen del siguiente modo:

a. por convección normal
El calor lo producen las resistencias superior e inferior

b. por convección forzada
Un ventilador aspira el aire contenido en la mufla del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y lo vuelve a introducir en la mufla.
El aire caliente, antes de volver a ser aspirado por el ventilador para repetir el ciclo, envuelve los alimentos colocados en el horno, produciendo una cocción rápida y completa en todos sus puntos. Es posible cocer varios platos simultáneamente.

c. por convección semiforzada
El calor producido por las resistencias inferior y superior es distribuido en el horno por el ventilador.

d. por irradiación
El calor es irradiado por la resistencia del grill de rayos infrarrojos.

e. por irradiación y ventilación
El calor irradiado por la resistencia grill de rayos infrarro, jos se distribuye en el horno por la acción del ventilador.

f. para ventilación
El alimento es descongelado utilizando el ventilador sin calentamiento.

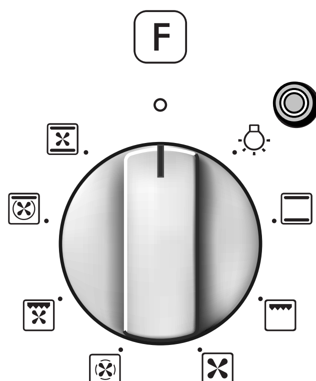
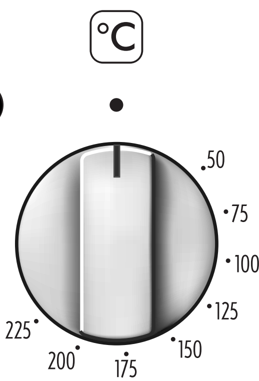



Fig. 4.1 *Fig. 4.2*

BOTON DEL TERMOSTATO

El encendido de las resistencias se consigue colocando el mando del conmutador (fig. 4.2) en la función deseada y ajustando el termostato a la temperatura requerida (entre 50 y 225°C).
El termostato apagará y encenderá las resistencias automáticamente según las necesidades de calor.
El encendido o apagado automático de las resistencias se confirman por medio de un piloto situado en el panel de mandos.

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES (Fig. 4.1)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:



LUMINACION HORNO

Posicionando el mando en esta posición se enciende tan sólo la luz del horno (15W).
En las diferentes funciones de cocción la luz permanence encendida.



COCCION TRADICIONAL POR CONVECCION

Se encienden: las resistencias inferior y superior.
El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 50 y 225°C con el mando del termostato.
Es necesario calentar el horno antes de introducir los alimentos.

USO ACONSEJADO:
Para alimentos que requieren el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados, costillas de cerdo, merengues, etc.



COCCION AL GRILL

Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos.
El calor se distribuye por irradiación. Debe usarse con el mando del termostato en la posición **50 - 225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C** y con la **puerta del horno cerrada.**
Para una utilización correcta véase el capítulo “COCCION AL GRILL”.

USO ACONSEJADO:
Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños



DESCONGELACION DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

Se enciende solamente el ventilador del horno.
Utilizar con el mando del termostato en cero “●” ya que en otras posiciones no tendría efecto alguno.
La descongelación se produce por simple ventilación, sin calentamiento.

USO ACONSEJADO:
Para la descongelación rápida de alimentos ultracongelados; para un kg se requiere aproximadamente una hora. Los tiempos de la operación varían en función de la cantidad y del tipo de alimentos a descongelar.



COCCION POR AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuyc por convección forzada y la temperatura se debe regular entre 50 y 225°C con el mando del termostato. No es necesario precalentar el horno.

USO ACONSEJADO:
Para alimentos que se deban cocer muy bien por el exterior y quedar suaves y blados en el interior por ej.: lasañas,
cordero, roast beef, pescados enteros, etc.



COCCION AL GRILL VENTILADO

Se encienden: el grill de rayos infrarrojos y el ventilador.
El calor se difunde principalmente por irradiación y el vetilador lo distribuye después por todo el horno.
La temperatura se debe regular entre 50 y 175 °C **por más de 30 minutos**, con el mando del termostato. Es necesario precalentar el horno durante unos 5 minutos.
El horno se utiliza con la puerta cerrada.

Para más aclaraciones ver “ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR”.

USO ACONSEJADO:
Para cocer al grill cuando es necesario un rápido soasado exterior para bloquear los jugos en el interior del alimento Por ejemplo: chuletas de ternera, de cerdo, hamburguesas, etc.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.



CONSERVACION DE LA TEMPERATURA DESPUES DE LA COCCION O CALENTAMIENTO LENTO DE LOS ALIMENTOS

Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuye por convección forzada con mayor aportación en la parte superior.
La temperatura se debe regular entre 50 y 140°C con el mando del termostato.

USO ACONSEJADO:
Para mantener calientes los alimentos después de cualquier tipo de cocción. Para calentar lentamente alimentos precocinados.



COCCION POR CONVECCION CON VENTILACION

Se encienden: las resistencias superior e inferior y el ventilador.
La temperatura se debe regular entre 50 y 225°C con el mando del termostato.

USO ACONSEJADO:
Para alimentos de gran volumen y cantidad que requieran el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados enrollados, pavo, perniles, tartas, etc.

CONSEJOS PARA LA COCCION

ESTERILIZACION

La esterilización de los alimentos a conservar en recipientes de cristal se efectúa, naturalmente, con los envases llenos y cerrados herméticamente, como sigue:

a. Poner el conmutador en la posicion ⊛

b. Colocar el mando del termostato en la posición 175°C y precalentar el horno.

c. Llenar la grasera con agua caliente.

d. Colocar los envases en la grasera cuidando de que no estén en contacto entre sí, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y ajustar la temperatura a 135°C.

Terminada la esterilización, es decir cuando aparezcan burbujas dentro de los envases, apagar el horno y dejarlo enfriar.

REGENERACION

Colocar el conmutador en la posición ⊠ y el termostato en la posición 250°C.

El pan recuperará su aroma si se humedece y se mete en el horno durante unos diez minutos, a la máxima temperatura.

ASADO

Para conseguir el clásico asado en su punto por todos lados, es suficiente recordar que:

– conviene mantener una temperatura entre 180 y 200°C
– los tiempos de cocción dependen de la cantidad y calidad de los alimentos.

COCCION SIMULTANEA DE ALIMENTOS DISTINTOS

Con el conmutador en las posiciones ⊛ y ⊠ el horno multifunción permite cocer al mismo tiempo alimentos heterogéneos.
Se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos, como pescados, tartas y carnes sin que se mezclen los aromas ni los sabores.
Ello es posible gracias a que los vapores y las grasas se oxidan al pasar a través de la resistencia eléctrica y no se depositan sobre los alimentos.

Las únicas precauciones que hay que adoptar son las siguientes:

– Las temperaturas de cocción deben ser lo más parecidas posible entre sí, admitiéndose una diferencia máxima de 20-25 °C.

– La introducción en el horno de los distintos platos deberá hacerse en momentos diferentes, según el tiempo de cocción de cada uno de ellos.
Resulta evidente el ahorro de tiempo y de energía que se consigue con este tipo de cocción.

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos conviene calentar el horno a la temperatura deseada.

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introducir los alimentos, después, comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico para áprovechar el calor almacenado.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.
Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

En la posición [símbolo] del conmutador. Colocar el termostato en la posición 175°C max y, después de calentar el horno, simplemente colocar los alimentos sobre la parrilla.
Cerrar la puerta del horno y dejarlo en funcionamiento con el termostato en la posición 175°C hasta completar la operación de grill.
Añadiendo algo de mantequilla antes de concluir la operación se consigue el efecto dorado del gratinado.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerada**.
Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.
Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños

5 - RELOJ/PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

El reloj/programador electrónico es un aparato que incorpora las siguientes funciones, programables con una sola mano:

- Reloj 12 horas con agujas luminosas (horas, minutos y segundos).
- Cuentaminutos (máx. 60 minutos).
- Programa para la cocción automática en el horno. Encendido a la hora programada (dentro de las 12 horas a partir de la programación) y apagado automático después de la cocción programada (máx. 6 horas).
- Programa para la cocción semiautomática en el horno. Apagado automático del horno después de la cocción programada (máx 6 horas).

Descripción de los botones:

Cuentaminutos

Tiempo de cocción/Hora fin de cocción

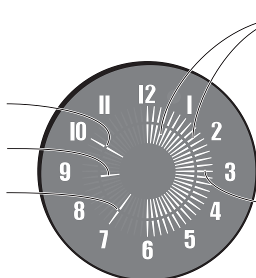
Ajuste hora/Cancelación programas

Aumento de los valores de todas las funciones

Retroceso de los valores de todas las funciones

Nota: La programación (con una sola mano) se efectúa presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente establecer dentro de 7 segundos el tiempo con los botones (+) o (−).

El reloj/programador se pone a cero cada vez que se corta la energía eléctrica.



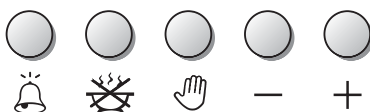


Fig. 5.1

RELOJ (fig. 5.2)

1. Fig. 4.2 - Al efectuar la conexión eléctrica del horno por primera vez o después de un corte de la corriente, todos los números del programador parpadearán.
2. Fig. 5.2 - Para regular la hora, presione el botón ✋ un segundo; se iluminará la aguja en las 12.
3. Fig. 5.2 - Dentro de 7 segundos, presione el botón ⊕ o ⊖ para regular las agujas luminosas de las horas y minutos. Al terminar el ajuste, después de 7 segundos, aparecerá la aguja luminosa de los segundos.

Nota: El ajuste del reloj determina la puesta a cero de los programas que están en marcha o establecidos.

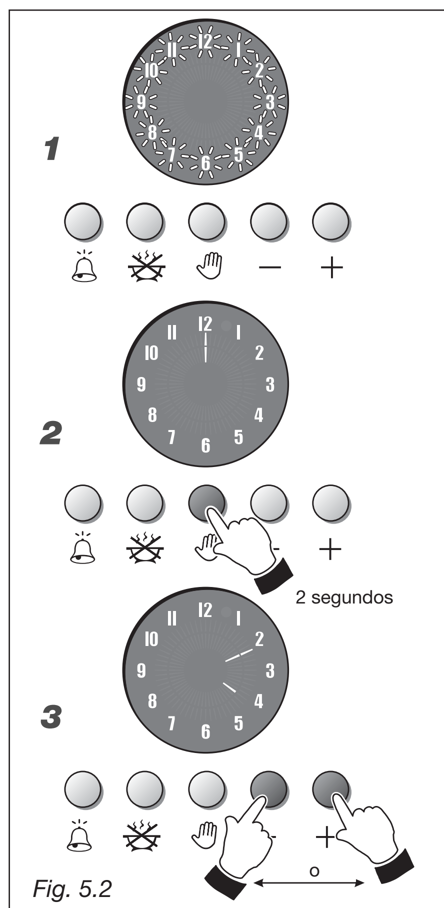


Fig. 5.2

COCCIÓN MANUAL SIN PROGRAMADOR (fig. 5.3)

Para utilizar en modo manual el horno, es decir sin la ayuda del programador, es necesario que los números no parpadeen o no esté iluminado ningún segmento interno (no deberá haber establecido programas de cocción semiautomática o automática).

A. Fig. 5.3 - Programador con programa establecido Para cancelar el programa, presione unos 2 segundos el botón ✋; los segmentos luminosos internos se apagarán.

B. Fig. 5.3 - Programador con números parpadeantes (esta condición se produce después del apagado de la señal acústica de fin de cocción). Presione el botón ✋. Los números se estabilizarán y el programador si se conmuta al modo manual.

Cuidado: Al terminar la cocción apague el horno manualmente, llevando el botón del conmutador y del termostato a la posición de apagado (OFF).

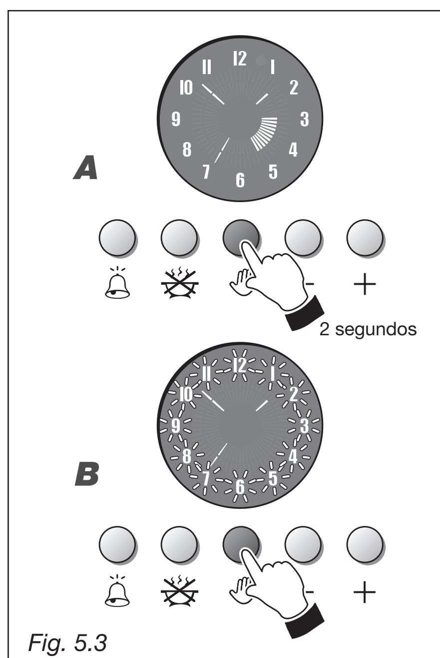


Fig. 5.3

CUENTAMINUTOS (fig. 5.4)

La función cuentaminutos está formada únicamente por un indicador acústico que se puede ajustar hasta un tiempo máximo de 60 minutos.

1. Fig. 5.4 - Para establecer el tiempo, presione el botón 🔔.
2. Fig. 5.4 - Dentro de 7 segundos presione el botón ⊕ hasta que se iluminan los segmentos externos correspondientes al tiempo deseado (cada segmento corresponde a 1 minuto). Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
3. Fig. 5.4 - La cuenta atrás inicia inmediatamente y se visualiza una aguja luminosa giratoria en sentido antihorario que a cada vuelta (1 minuto) apagará un segmento.

Durante la cuenta atrás es posible cambiar en todo momento el tiempo establecido presionando los botones ⊕ o ⊖; para poner a cero la cuenta atrás presione el botón ⊖; hasta que se apaguen todos los sectores externos iluminados).

Al vencer el tiempo, se apagará el último segmento luminoso y se activará una señal acústica intermitente que se podrá interrumpir, presionando cualquier botón. El display visualiza de nuevo la hora.

Para visualizar el reloj durante la cuenta atrás, presione inmediatamente el botón 🔔 (fig. 5.5); para visualizar de nuevo la cuenta atrás, presione de nuevo inmediatamente el botón 🔔.

Nota: La función cuentaminutos puede ser establecida aunque esté en marcha una cocción semiautomática o automática.

CUIDADO: La función cuentaminutos no apaga automáticamente el horno al finalizar el recuento. Apague manualmente el horno llevando el botón del conmutador y del termostato a la posición de apagado (OFF).

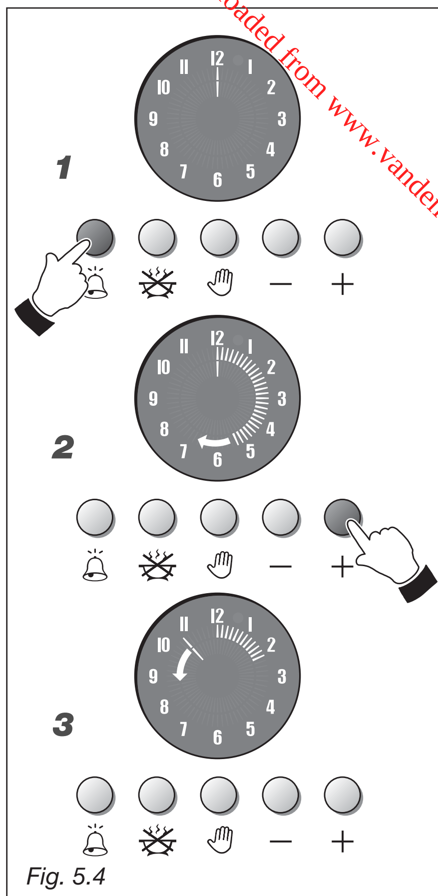
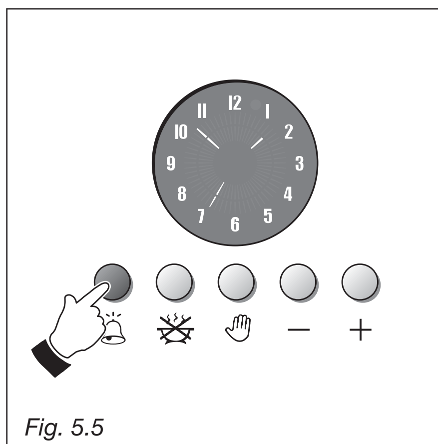


Fig. 5.4


Fig. 5.5

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA (fig. 5.6)

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado.

1. Fig. 5.6 - Para establecer el tiempo de cocción (máx 6 horas) presione el botón ⊗, se apagan las agujas del reloj y se ilumina la aguja en las 12.
2. Fig. 5.6 - Dentro de 7 segundos presione el botón ⊕ y una aguja luminosa (como la de los minutos y segundos) se activará. Cada segmento de aumento indica un minuto. Además cada aumento de 12 minutos ilumina un segmento interno (5 segmentos equivalen a una hora). Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
3. Fig. 5.6 - Después de 7 segundos, los segmentos internos iluminados se fijarán en la hora corriente, indicando el periodo de cocción programado.
4. Establezca la temperatura y la función de cocción del horno, interviniendo en los botones del conmutador y del termóstato (véanse los capítulos correspondientes). El horno se encenderá inmediatamente y al terminar el tiempo establecido, se apagará automáticamente.

Durante la cocción los segmentos internos parpadearán para indicar que la cocción está en marcha y se apagarán gradualmente con el pasar del tiempo (uno cada 12 minutos).

Durante el programa de cocción es posible cambiar en todo momento el tiempo establecido, presionando antes el botón ⊗ y luego los botones ⊕ o ⊖

Al terminar el tiempo, se apagará el último segmento luminoso, el horno se apagará, parpadearán todos los números del reloj y se activará una señal acústica intermitente.

Para apagar la señal acústica, presione cualquier botón.

Para interrumpir el parpadeo de los números del reloj, presione el botón ✋

El programa de cocción se puede cancelar en todo momento presionando el botón ✋ unos 2 segundos.

Cuidado: Al terminar la cocción semiautomática, lleve los botones del conmutador y del termostato del horno a la posición de apagado (OFF).

Cuidado: El corte de energía eléctrica produce la puesta a cero del reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalizada por los números parpadeantes sin agujas luminosas - fig. 5.9).

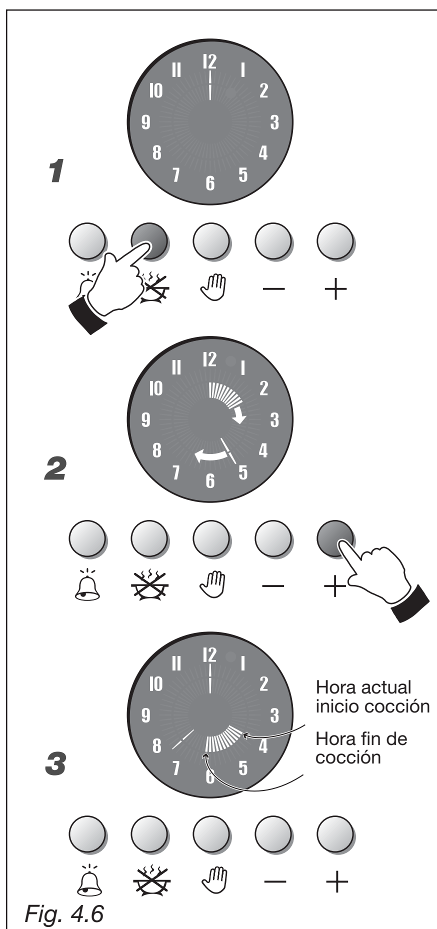


Fig. 4.6

COCCIÓN AUTOMÁTICA (fig. 5.7)

Sirve para encender el horno a una hora prefijada y para apagarlo automáticamente después del tiempo de cocción programado. Para cocinar con el horno en modo automático, es necesario:

- Establecer el tiempo de cocción (máx 6 horas)
- Establecer la hora de fin de cocción (dentro de las 12 horas a partir de la programación)
- Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan de la siguiente manera:

1. Fig. 5.7 - Para establecer el tiempo de cocción (máx 12 horas) presione el botón ⊗, se apagan las agujas del reloj y se ilumina la aguja en las 12.
2. Fig. 5.7 - Dentro de 7 segundos presione el botón ⊕ y una aguja luminosa (como la de los minutos y segundos) se activará. Cada segmento de aumento indica un minuto. Además cada aumento de 12 minutos ilumina un segmento interno (5 segmentos equivalen a una hora). Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
3. Fig. 5.7 - Dentro de 7 segundos presione otra vez el botón ⊗; los segmentos internos se fijarán en la hora corriente.
4. Fig. 5.7 - Presione dentro de 7 segundos el botón ⊕ hasta desplazar los segmentos iluminados a la hora en que desea realizar la cocción. Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
5. Fig. 5.7 - Después de 7 segundos, se visualizan nuevamente las agujas del reloj y los segmentos iluminados indican el periodo de cocción.
6. Establezca la temperatura y la función de cocción del horno, interviniendo en los botones del conmutador y del termóstato (véanse los capítulos correspondientes). Ahora el horno está programado, se encenderá y permanecerá encendido durante el tiempo indicado por los segmentos luminosos, luego se apagará automáticamente.

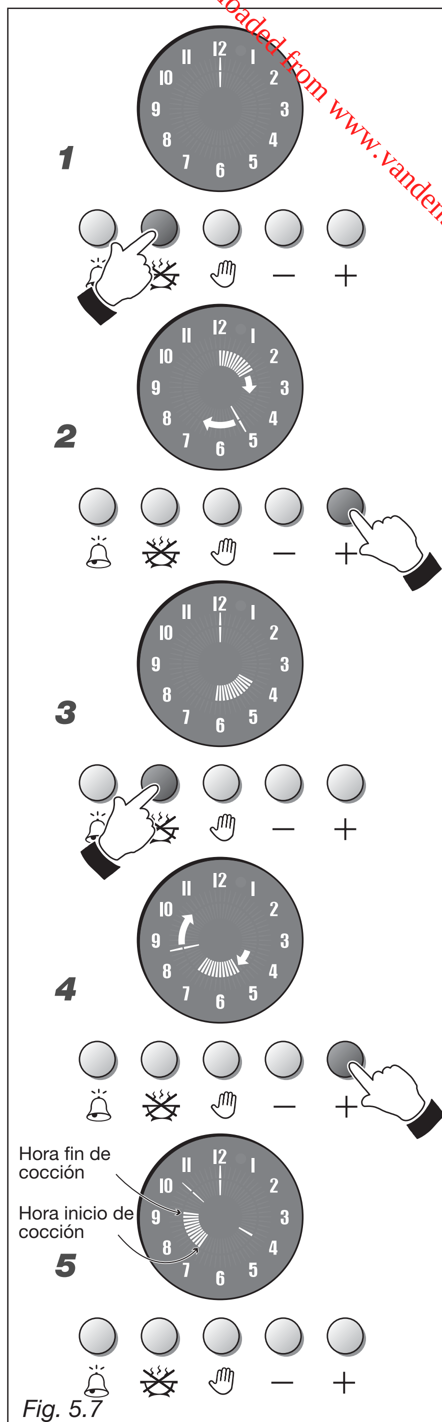


Fig. 5.7

Durante la cocción los segmentos internos parpadearán para indicar que la cocción está en marcha y se apagarán gradualmente con al pasar el tiempo (uno cada 12 minutos).

Durante el programa de cocción es posible cambiar en todo momento el tiempo establecido, presionando antes el botón ⊗ y luego los botones ⊕ o ⊖.

Al vencer el tiempo, se apagará el último segmento luminoso, el horno se apagará, parpadearán todos los números del reloj y se activará una señal acústica intermitente.

Para apagar la señal acústica, presione cualquier botón.

Para interrumpir el parpadeo de los números del reloj, presione el botón ✋

El programa de cocción se puede cancelar en todo momento al presionar el botón ✋ unos 2 segundos.

Cuidado: Al terminar la cocción automática, lleve inmediatamente los botones del conmutador y del termostato del horno a la posición di apagado (OFF).

Cuidado: El corte de energía eléctrica produce la puesta a cero del reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalizada por los números parpadeantes sin agujas luminosas (fig. 5.9).

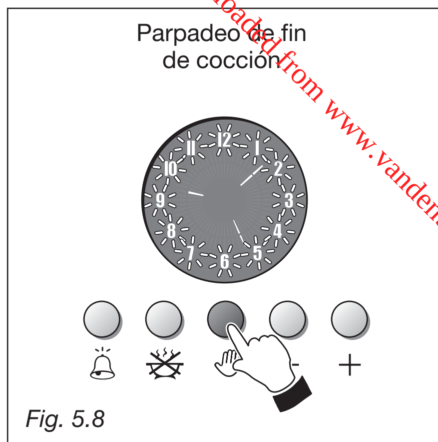


Fig. 5.8

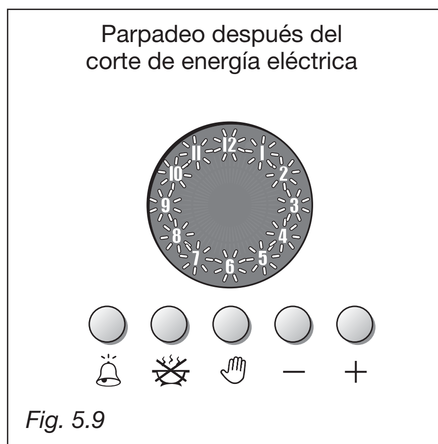


Fig. 5.9

6 - LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO

CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

– Cuando no se utiliza la cocina, es recomendable cerrar el grifo de la canalización de gas o el de la botella.

– De vez en cuando comprobar que el tubo flexible que conecta la botella o la canalización del gas a la cocina esté en perfectas condiciones y sustituirlo en caso de que presente alguna anomalía.

– La eventual lubricación de los grifos del gas debe ser realizada exclusivamente por personal especializado.

– **En caso de anomalías en el funcionamiento de los grifos, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.**

– **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado**.

GRIFOS DEL GAS

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .
Mantenga lejos a los niños.

No utilice una máquína a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

MODELOS DE ACERO INOXIDABLE - SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Cuidado
Las superficies frontales de acero inoxidable (panel de mandos, puerta del horno, cajón o compartimiento que se abre) utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.
Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO - SUPERFICIES PINTADAS E IMPRESAS POR SERIGRAFIA

Limpiar con prodúctos adaptos.
Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.
Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro.

ATENCION: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectiva.

SUPERFICIES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluida la parrilla, deben lavarse con aqua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos. Secar preferentemente con un paño suave.
Sustancias ácidas como jugo de limón, conserva de tomate, aceite o similares, depositadas durante mucho tiempo, atacan el esmalte dejándolo opaco.

QUEMADORES Y REJILLAS

Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.

Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a **colocar correctamente en su alojamiento**.

Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero F y la tapa C del quemador (véase fig. 6.1-6.2) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.
Compruebe que el electrodo "S" (fig. 6.1) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad compruebe que la sonda "**T**" (fig. 6.1) cerca de cada quemador esté siempre limpia para permitir el regular funcionamiento de las válvulas de seguridad.

Limpie la sonda y la bujía cuidadosamente.

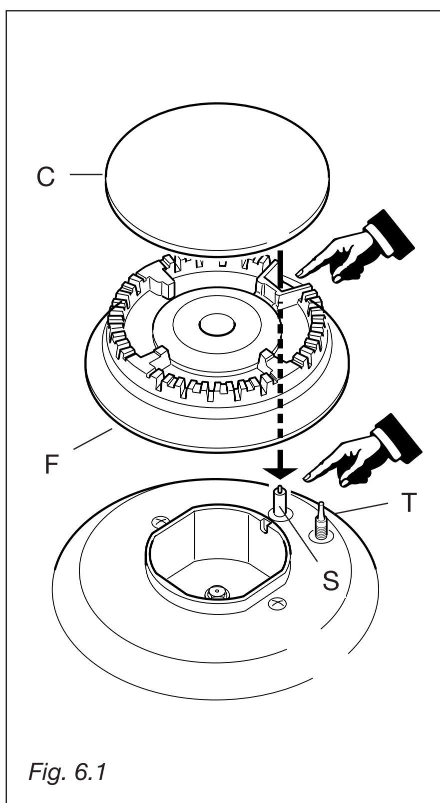


Fig. 6.1

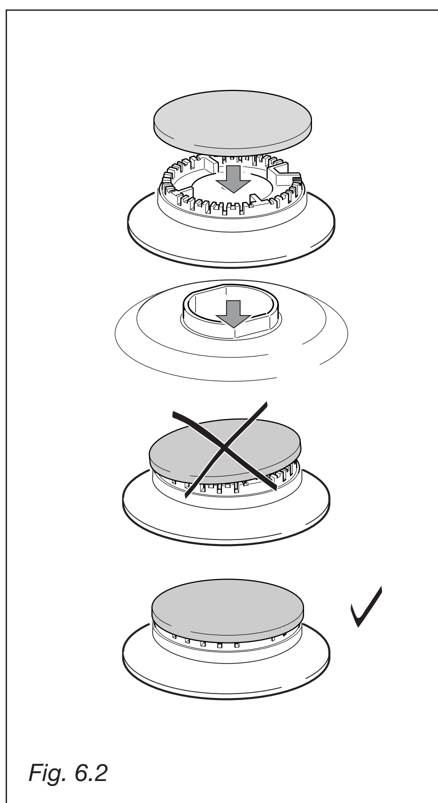


Fig. 6.2

QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 6.3, prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la flecha.
El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 6.4)

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa **A** y el anillo **B** (fig. 6.4 – 6.5).

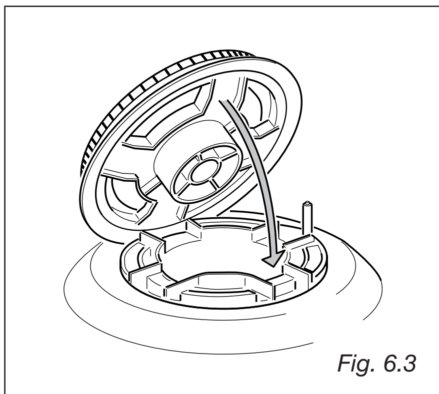


Fig. 6.3

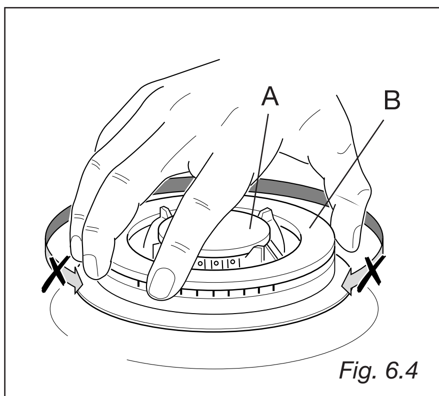


Fig. 6.4

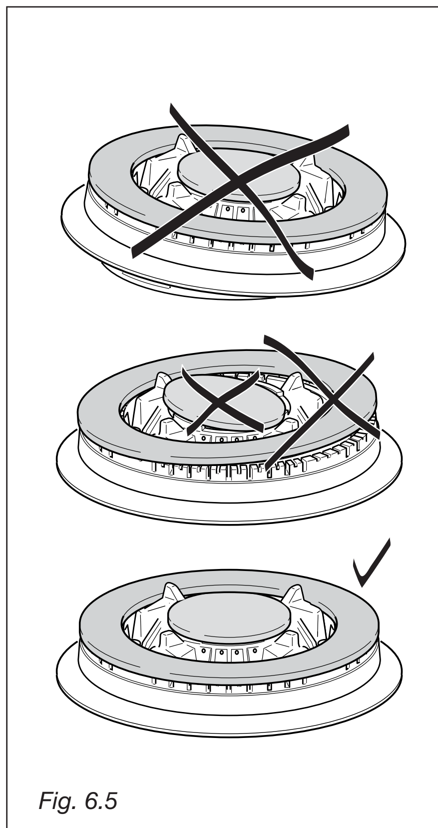
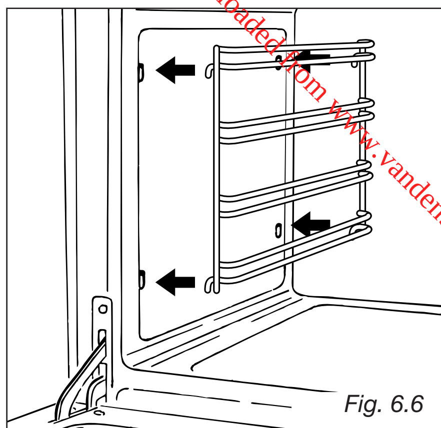


Fig. 6.5

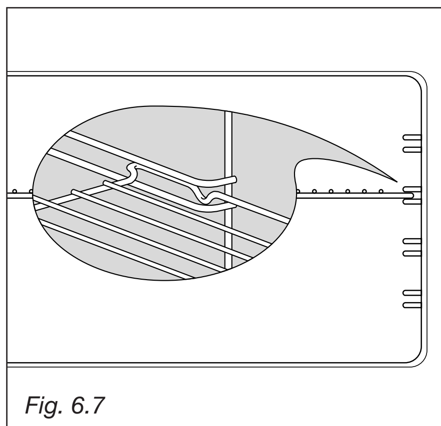
HORNO

Debe limpiarse siempre despues de cada uso. Para la limpieza interna del horno quitar y desmontar las armazones laterales, actuando como se describe en el próximo párrafo.
Cuando el horno esta tibio, pasar sobre las paredes internas un paño moiado con agua jabonosa muy caliente u otro producto similar.
El fondo del horno, armazones laterales, asadera y parrilla se pueden lavar en la pileta, sacándolos de su lugar.


Fig. 6.6

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

– Enganchar los armazones laterales en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno (Fig. 6.6)
– Colocar en el centro de las guias de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 6.7. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
– El desmontaje se efectúa actuando inversamente.


Fig. 6.7

BANDEJA DEL HORNO

La bandeja del horno se debe colocar correctamente en la rejilla (fig. 6.9) e insertar en los rieles laterales (fig. 6.8).

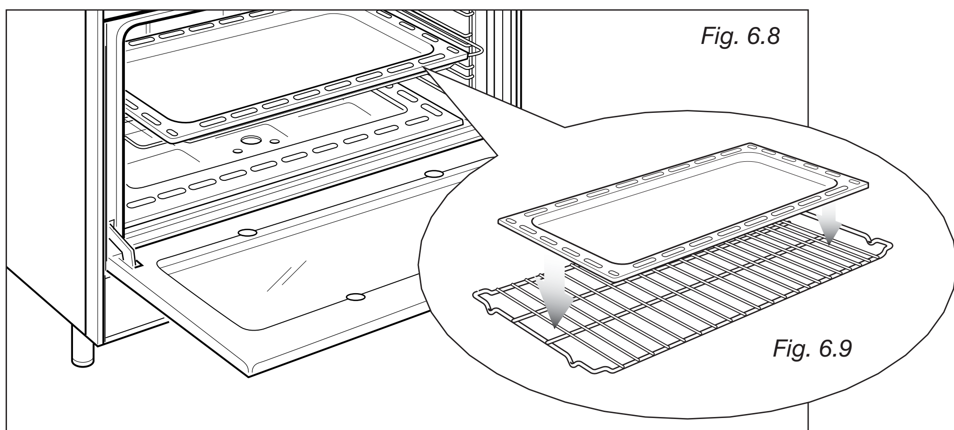
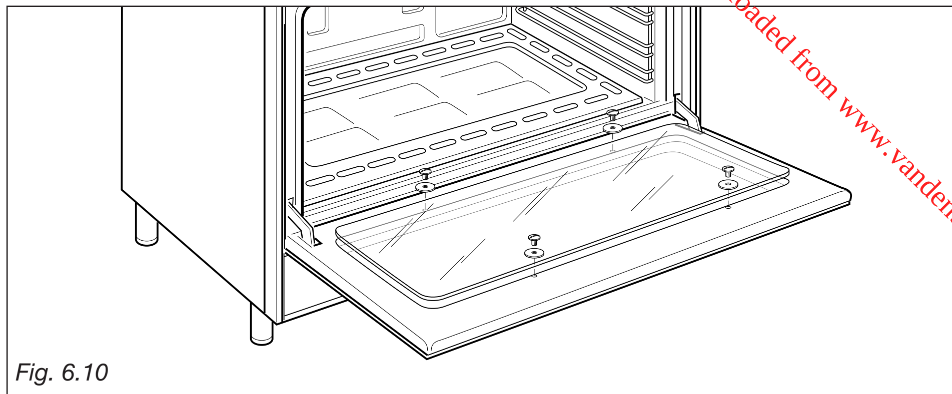
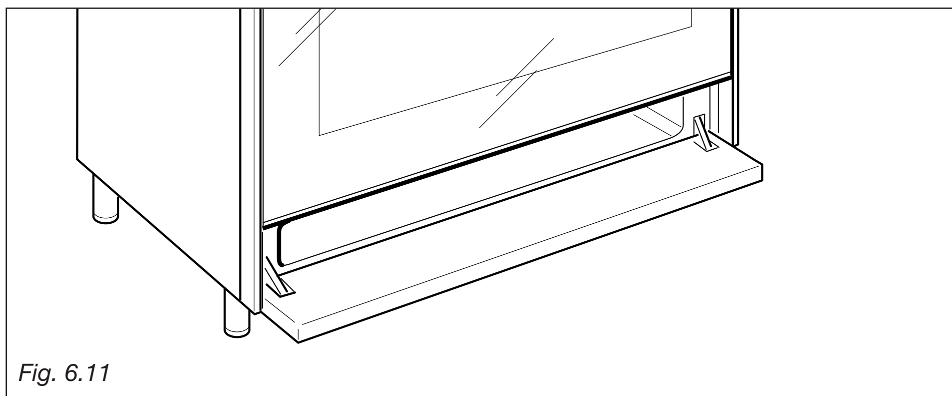

Fig. 6.8

Fig. 6.9


Fig. 6.10


Fig. 6.11

PUERTA DEL HORNO

El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los dos tornillos laterales de sujeción (Fig. 6.10).

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desenchufar la ficha del cable de alimentación de la toma de electricidad. Desenroscar y cambiar la lámpara por otra del tipo resistente a altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50HZ), 15W, E 14.
Note: El cambio de la bombilla no está cubierto por la garantía.

COMPARTIMIENTO CALIENTAPLATOS

Se accede a este compartimiento abriendo el panel basculante (fig. 6.11).

No coloque ningún material inflamable en el espacio calientaplatos, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

- Abra la puerta completamente (Fig. 6.12A).
- Enganche las sujeciones en los ganchos de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 6.12B).
- Sujete la puerta como se muestra en la Fig. 6.12.
- Cierre con suavidad la puerta y extraiga el pasador inferior de su alojamiento (Fig. 6.12C).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento (Fig. 6.12D).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

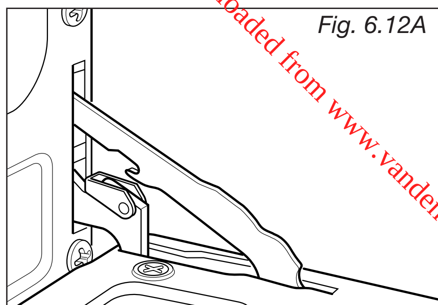


Fig. 6.12A

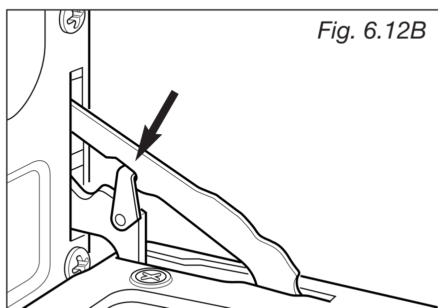


Fig. 6.12B

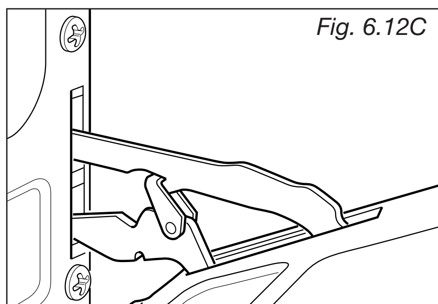


Fig. 6.12C

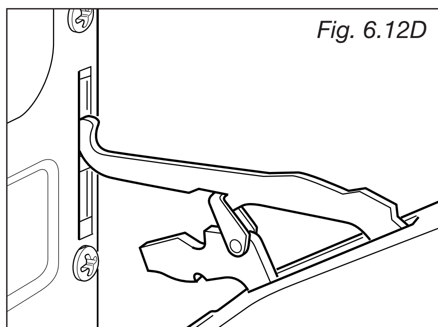


Fig. 6.12D

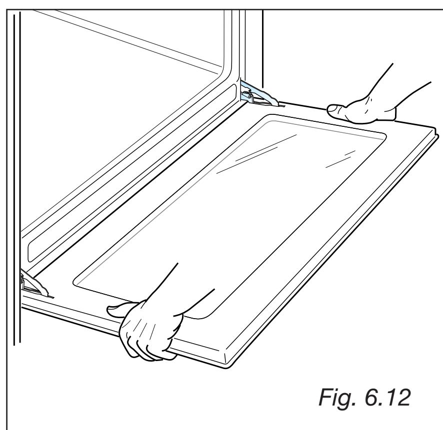


Fig. 6.12

Consejos para la instalación

IMPORTANTE

– La instalación, regulación y transformación de la plataforma de cocción a otros gases tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO.
Si no se cumple esta norma, la garantía pierde su validez.

– El equipo tiene que instalarse correctamente y en conformidad con la normativa vigente.

– El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.

– Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

– La distancia máxima de la salida alimentación eléctrica, si ubicada en la parte posterior de la cocina, deberá ser 18 cm sobre el nivel del piso.

– Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

7 - INSTALACIÓN

INSTALACIÓN

La cocina con horno eléctrico es de clase **“2/1”** en lo que concierne a la protección contra el recalentamiento de las superficies adyacentes.

La instalación debe ser efectuada manteniendo una distancia mínima de 200 mm entre la cocina y otros muebles adyacentes, los cuales no pueden superar la altura del plano de trabajo de la cocina (fig. 7.1).

Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

Sea el material plastico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 90°C para no causar deformaciones y desencoladuras.

El aparato se deberá instalar en la cocina, en una cocina comedor o en un dormitorio pero no en una habitación que tenga un baño o ducha.

No se deberán tender cortinas inmediatamente detrás del aparato, debiéndose dejar una distancia mínima de 500 mm por ambos lados.

Es fundamental que la cocina esté instalada respetando las siguientes instrucciones.

La instalación tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.

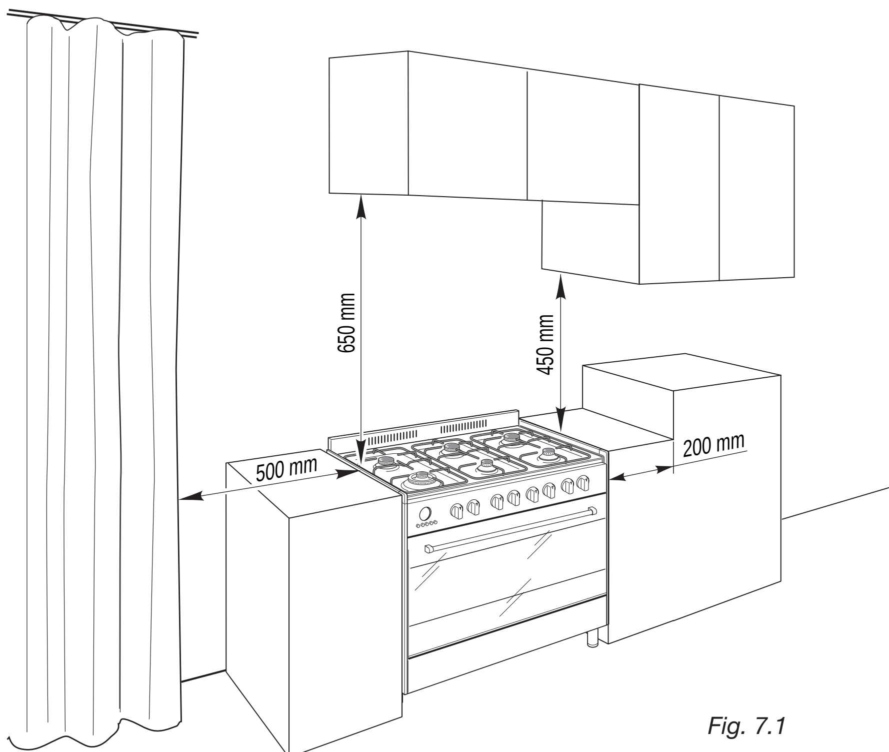


Fig. 7.1

PROTECCIÓN POSTERIOR

Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior "**C**" (fig. 7.2).

– La protección posterior "**C**" se encuentra empaquetada en la parte posterior de la cocina

– Antes del montaje, extraiga la cinta de protección.

– Quite los dos distanciadores "**A**" y el tornillo "**B**" de la parte posterior de la cocina.

– Monte la protección posterior como indicado en la figura 7.2 y fíjela enroscando el tornillo central "**B**" y los distanciadores "**A**".

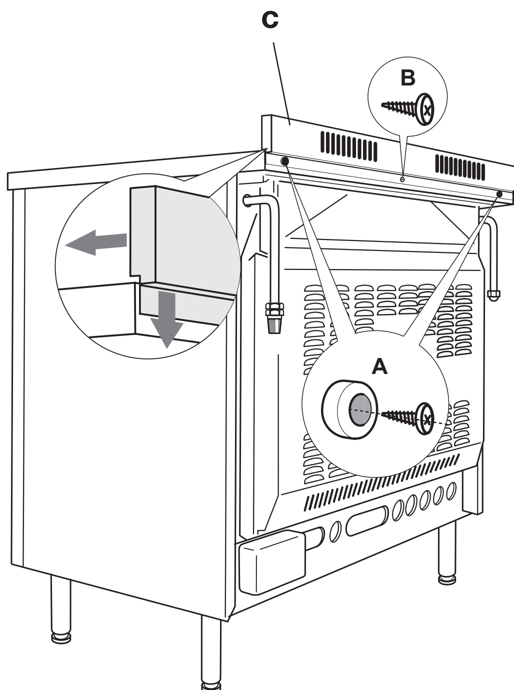


Fig. 7.2

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

Las patas ajustables deben ser montadas en la base de la placa antes de ponerla en función.

Para montar las patas, apoye la parte posterior de la placa sobre el embalaje de poliestirol que expone la base..

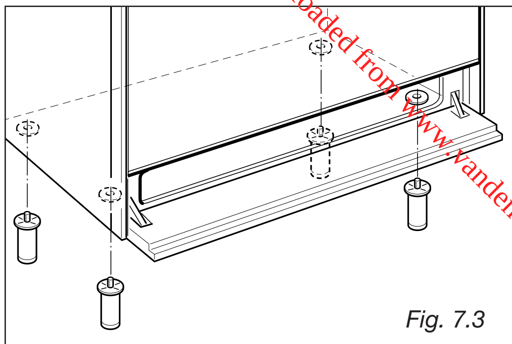


Fig. 7.3

NIVELADO DE LA PLACA

La placa debe estar nivelada enroscando o desenroscando los topes inferiores de las patas (fig. 7.4).

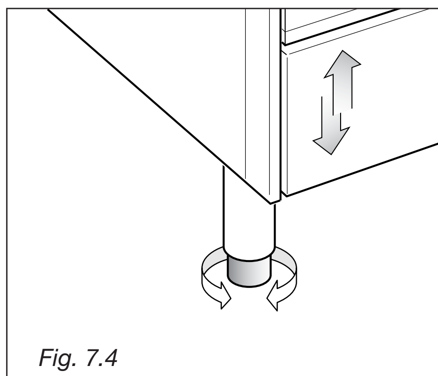


Fig. 7.4

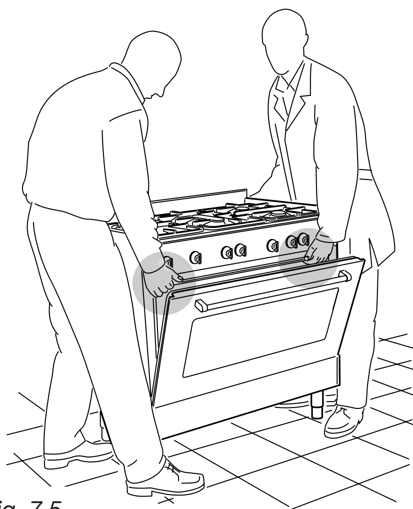


Fig. 7.5

CUIDADO:
La operación de enderezamiento de la placa debe ser efectuada por dos personas para prevenir dañar las patas ajustables (fig. 7.5).

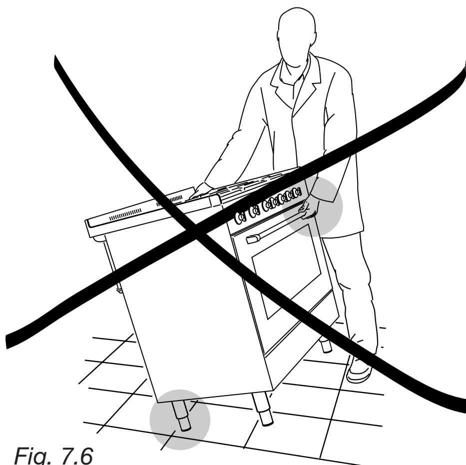


Fig. 7.6

CUIDADO:
¡Tenga cuidado! **NO COJA** la placa por la manija de la puerta mientras la está enderezando **(fig. 7.6).**

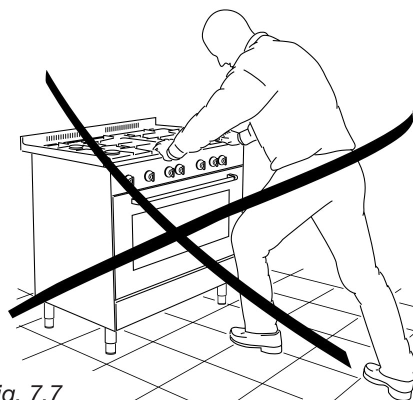


Fig. 7.7

CUIDADO:
NO ARRASTRE la placa cuando la lleva a su posición final (fig. 7.7).
Levante bien las patas del piso (fig. 7.5).

LOCAL DE INSTALACION

El local donde se desea instalar el equipo a gas debe tener una buena entrada de aire ya que es necesario para la combustión del gas.
La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm^2.

En caso de aparatos desprovistos de dispositivos de seguridad por falta de llama, esta abertura debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, tienen que realizarse de tal manera que no puedan obstruirse ni desde el interior ni desde el exterior.
Si no es posible realizaz las abertura tal como se ha indicado anteriormente, el aire necesario puede provenir de un local adyacente, ventilado adecuadamente, siempre que no sea ni un dormitorio ni un ambiente peligroso. En dicho caso, la puerta de la cocina tiene que consentir el paso del aire.
Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 7.8).

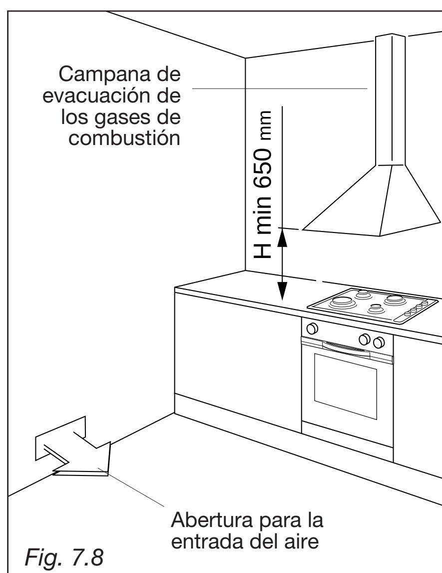


Fig. 7.8

Este aparato no está conectado a un extractor de gases de la combustión, que se deberá instalar y conectar de acuerdo con la normativa vigente. Preste también especial atención a la ventilación de la habitación.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTION

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 7.8).

Cuando esto no sea posible, se puede utilizar un extractor eléctrico, aplicado a la pared externa o a una ventana; dicho extractor debe tener una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 7.9).

El extractor eléctrico solamente puede instalarse si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el parágrafo “Local de instalación”.



Fig. 7.9

8 - PARTE GAS

Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.

La cocina está predispuesta y calibrada para funcionar con el gas indicado en la placa de características aplicadas en el aparato.

Asegurarse que la habitación donde la cocina va a ser instalada tiene adecuada ventilación, en conformidad con las disposiciones en vigor para que la cocina pueda trabajar correctamente.

Entonces conecte la cocina al cilindro o caño de gas respetando las disposiciones en vigor.

La conexión se efectúa por detrás del aparato, a la izquierda o a la derecha (fig. 8.1), de manera que el tubo de goma no pase nunca por detrás del mismo.

El empalme (izquierdo o derecho) que no se utiliza tiene que cerrarse mediante un tapón y una junta de retén.

Antes de la instalación asegurarse que la distribución de energia local (tipo de gas y su presión) y el ajuste de éste aparato son compatibles el ajuste de las condiciones del aparato está dado en la placa o la etiqueta.

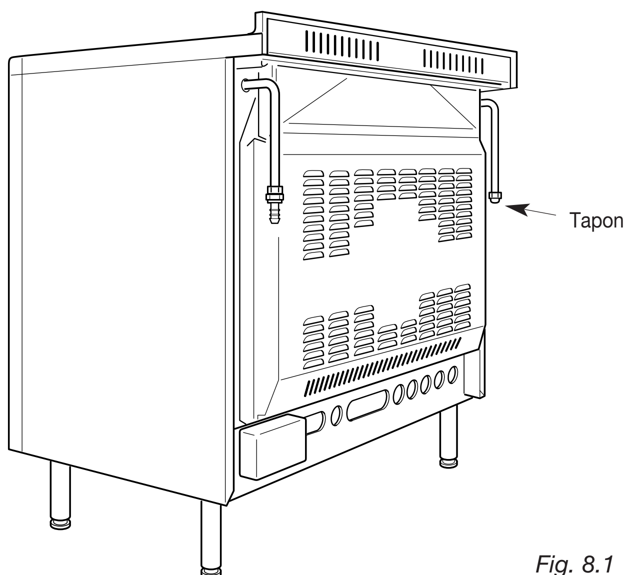


Fig. 8.1

TIPOS DE GASES

ES **Cat: II 2H3+**

Los gases utilizados normalmente pueden agruparse, según sus características, en dos tipos:

– Gases licuados: gas Butano (G30) y gas Propano (G31)

– Gas natural (G20)

El embudo de conexión (fig. 8.3) está compuesto por:

A - Niple

B - guarnición

D - portatubo para el gas G30/G31

IMPORTANTE:

La guarnición **B** es el elemento que garantiza la resistencia y sellado de la conexión del gas. Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.

En particular recomendamos:

– Que las conexiones con los caños de metal rígido no deben causar marcas en la rampa de gas.

– Que las mangueras no queden en contacto con filos rispidos.

– Que la manguera no quede en contacto con partes salientes de la cocina en ningún punto.

– Que las manguera no debe permitir movimientos y no debe tener curvas que sean demasiado apretadas.

– Que las mangueras puedan ser fácilmente inspeccionadas en toda su extensión para chequear su estado de uso.

– Nosotros aconsejamos reemplazar la manguera en su fecha de expiración o ante cualquier signo de deterioro.

– Nosotros aconsejamos reemplazar el suncho a la mínima muestra de deformación o imperfección.

– Que la conexión con el cilindro o la garrafa debe ser cerrada cada vez que no esté en uso.

IMPORTANTE:

Para sustituir el portatubo es necesario usar dos llaves (fig. 8.2).

Tras efectuar la conexión, controlar la estanqueidad de las conexiones mediante una solución jabonosa; no utilizar nunca una llama.

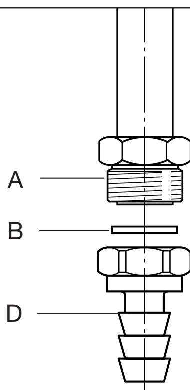
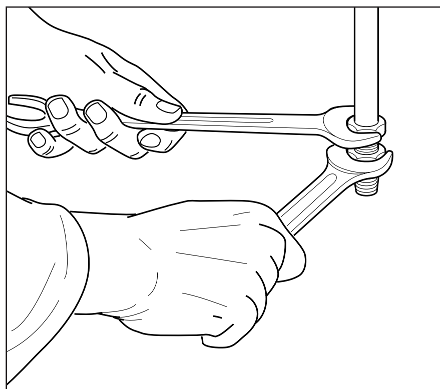


Fig. 8.3


Fig. 8.2

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

La cocina está provista de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con la cocina, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

– Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.

– Con una llave fija cambie las boquillas "**J**" (Fig. 8.4a - 8.4b) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.

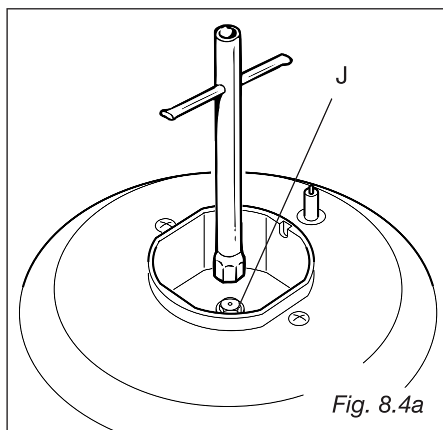


Fig. 8.4a

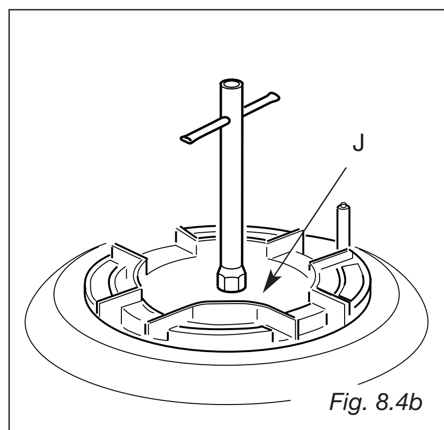


Fig. 8.4b

REGULACION DEL CAUDAL MINIMO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

Una llama es correcta cuando es de aproximadamente 4 mm y el paso brusco del máximo al mínimo no provoca, en ningún caso, que la llama se apague.
La regulación de la llana se efectúa tal como se indica a continuación:

– encender el quemador
– girar el pomo hasta la posición de mínimo
– quitar el pomo
– **Modelos sin el dispositivo de la válvula de seguridad:**

  con ayuda de un destornillador pequeño, af lojar y apretar el tornillo que se encuentra en el interior del vástago hasta que se obtenga la regulación correcta (Fig. 8.5).

– **Modelos con el dispositivo de la válvula de seguridad:**

  con ayuda de un destornillador pequeño, aflojar y apretar el tornillo "F" hasta que se obtenga la regulación correcta (Fig. 8.6).

Para el gas G30/G31, apretar el tornillo hasta el tope.

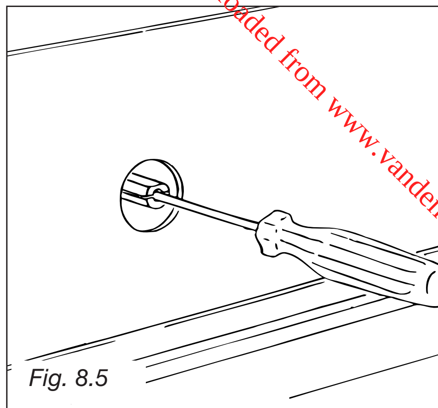


Fig. 8.5

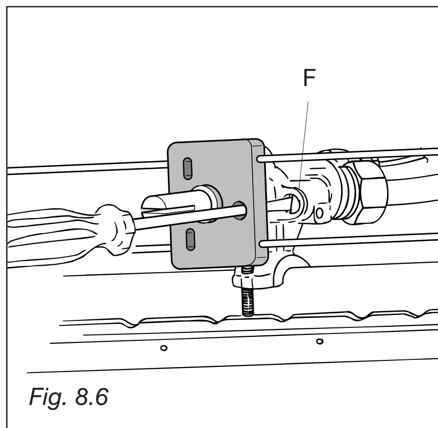


Fig. 8.6

ES TABLA PARA LA SELECCION DE LOS INYECTORES - Cat: II 2H3+

QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUC. [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]
Auxiliair (A)	1,00	0,30	27	50	Regolados	72 (X)
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	32	65	Regolados	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	42	85	Regolados	115 (Y)
Triple corona (TC)	3,50	1,50	65	95	Regolados	135 (T)

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS (2 m^3/h x kW)	
QUEMADOR	Aporte de aire necesario [m^3/h]
Auxiliair (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Triple corona (TC)	7,00

LUBRICACION DE LOS GRIFOS DE GAS

En el caso que un grifo de gas presentara una resistencia a la rotación, es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica

IMPORTANTE
Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión del aparato, hay que utilizar piezas originales del fabricante.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de esta obligación.

9 - PARTE ELECTRICA

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.
Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

- La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.
- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.
- El enchufe debe ser enlazado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.
- Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.
- Después de la instalación del aparato, el interruptor o el enchufe deberá ser siempre accesibles.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores oderivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica domestica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado.
El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idonea a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en las partes eléctricas del aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

SUBSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

Para conectar los cables de alimentación a la encimera, es necesario:

- Retirar la protección "**A**" quitando los tornillos de sujeción (fig. 9.1).
- Introducir un cable de alimentación de la sección adecuada (según se indica en capítulo "SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION) en la presilla "**D**" (fig. 9.1).
  Conecte los hilos en la regleta de bornes "**B**" como se indica en los esquemas de la figura 9.2; o conecte los cables de fase en la regleta de bornes "**B**" y el de tierra al terminal "**PE**" (fig. 9.1).
- Tensar el cable de alimentación y bloquearlo con la presilla "**D**"
- Montar la tapa protectora "**A**".

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION TIPO HO5RR-F

230 V ~	3 x 1,5 mm² (*)

(*) - Conexión posible con clavija y toma

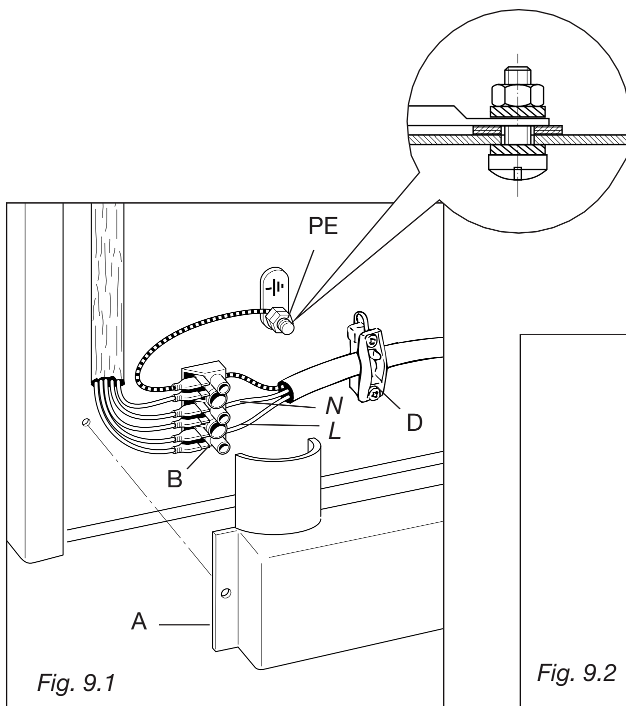


Fig. 9.1

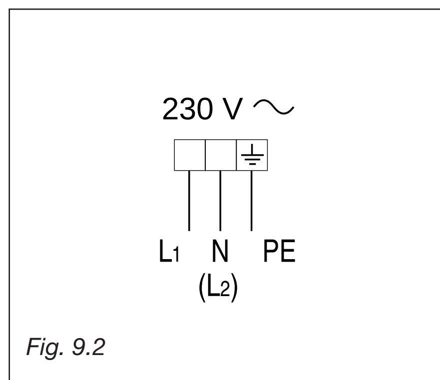


Fig. 9.2

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

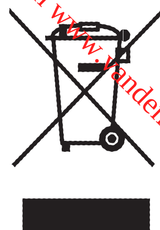
This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

CAUTION: this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

- do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
- do not use the appliance whilst in bare feet
- do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Insert shelves and tray.
- Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- After use, ensure that the knobs are in off position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the cooker when it is in use.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.

1 - COOKING HOB

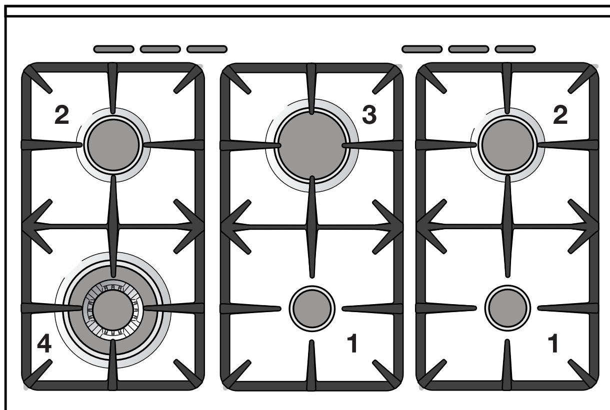


Fig. 1.1

COOKING HOB

1.	Auxiliary burner (A)	1,00 kW
2.	Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW
3.	Rapid burner (R)	3,00 kW
4.	Triple-ring burner (TC)	3,50 kW

Important Note:

✓ The electric ignition is incorporated in the knobs.

✓ If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 6.1 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

2 - CONTROL PANEL

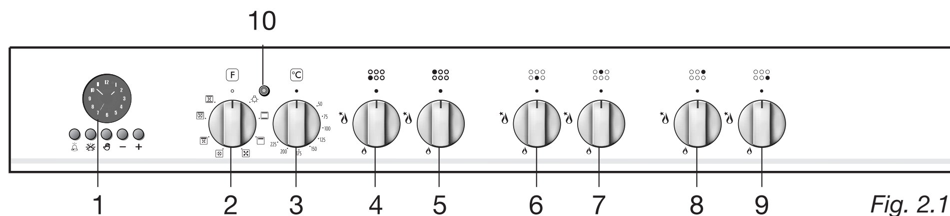


Fig. 2.1

CONTROLS DESCRIPTION

1. Electronic clock/programmer
2. Multifunction oven switch knob
3. Multifunction oven thermostat knob
4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Front central burner control knob
7. Rear central burner control knob
8. Rear right burner control knob
9. Front right burner control knob

Pilot lamp:

10. Oven thermostat indicator light

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.
Make the lever of the knob match with the indicator on the control panel to obtain:

– symbol ● : off

– symbol (star and large flame) : full on (nominal rate)

– symbol (small flame) : reduced rate

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob anti-clockwise to point the lever towards the small flame symbol.

The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids (simmering).

Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the lever between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and off positions.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

Models without safety valve device

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1) Lightly press and turn the knob anti-clockwise, and position the knob indicator to the symbol (star and flame) printed on the control panel (fig. 3.2).
2) Press the knob to operate the electric ignition; or, in the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
3) Adjust the burner according to the setting required.

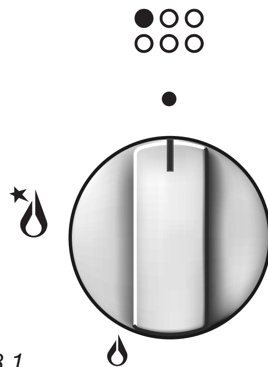


Fig. 3.1

LIGHTING THE BURNERS

Models with safety valve device

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1) Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the symbol (fig. 3.1) and hold the knob in until the flame has been lit.
   In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
2) Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay);
3) Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.
To re-light the burner, return the knob to the closed ● position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.

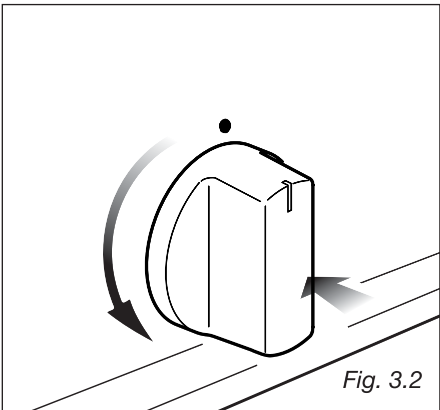


Fig. 3.2

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.
The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.
As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	12 - 14 cm
Semi-rapid	16 - 24 cm
Rapid	24 - 24 cm
Triple-ring	26 - 28 cm
do not use pans with concave or convex bases	

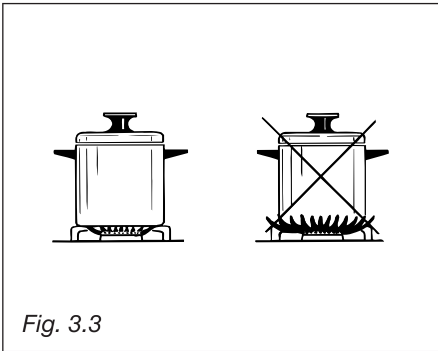


Fig. 3.3

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.
A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

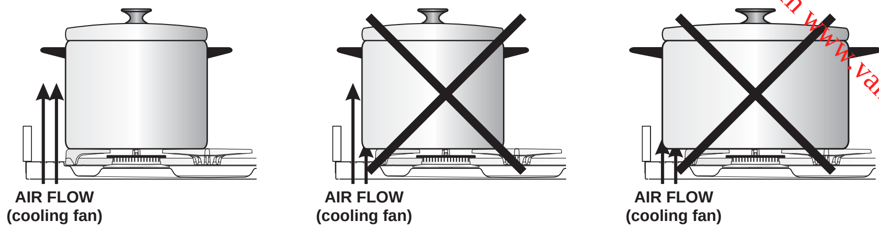


Fig. 3.4

CORRECT USE OF TRIPLE-RING BURNER (Fig. 3.5a - 3.5b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the triple-ring burner (Fig. 3.5a - 3.5b).

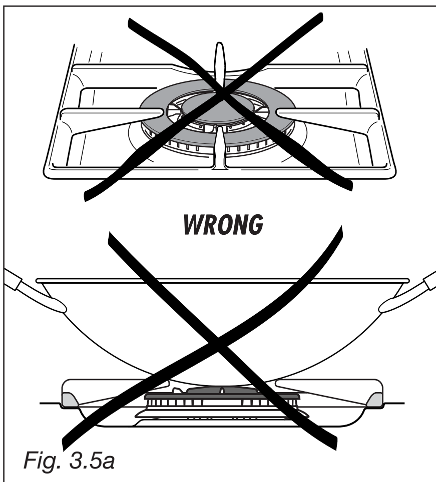


Fig. 3.5a

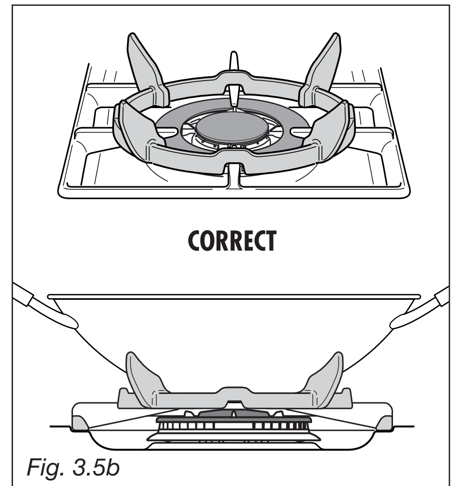


Fig. 3.5b

4 - MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need. The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1725 W
– Top element	1725 W
– Grill element	2500 W
– Circular element	2500 W
– Fan motor	25 W
– Oven lamp	15 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 225) in the positions and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.
Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

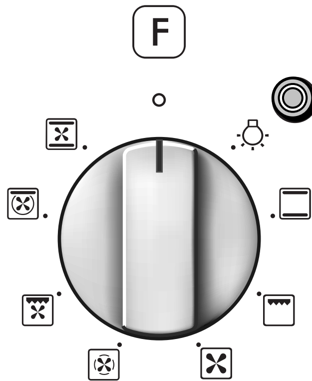
b. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.
It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation
The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.



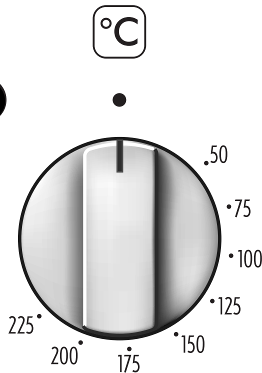


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT KNOB (fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 225° C with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.
Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15** minutes, then to position **175°C**.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.
For correct use see chapter "USE OF THE GRILL"

Recommended for:
Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.
For correct use see chapter “GRILLING AND “AU GRATIN”.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.
The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position ⊠.

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position ⊠ and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:
– that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
– that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position ⊠ and ⊠ gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.
This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:
– The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
– The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

GRILLING AND "AU GRATIN"

Set the switch to position [grill symbol].
Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.
Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.
Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.
Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.
The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.
Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

5 - ELECTRONIC CLOCK/PROGRAMMER

The electronic clock/programmer performs the following functions ("one-hand" operation):

- 12 hours clock with luminous hands (hours, minutes and seconds).
- Timer (up to 60 minutes).
- Automatic cooking program. The oven starts to operate at the programmer ti me (within 12 hours when the oven is programmed) and automatically switches off at the end of the programmed required time (max 6 hours).
- Semi-automatic cooking program. The oven automatically switches off at the end of the programmed cooking time (max 6 hours).

Buttons description:

Timer

Cooking time/End of cooking time (hour)

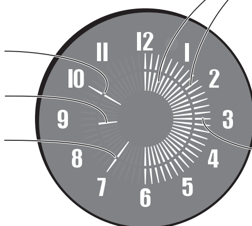
Clock setting/Cancelling a set program

To increase (clockwise rotation of the clock/programmer hands)

To decrease (anti-clockwise rotation of the clock/programmer hands)

Note: To set the clock/programmer ("one-hand operation) press the relative function button and then, within 7 seconds, press the + or − buttons.

After a power cut (black out) the display resets to zero and cancels the set programs.



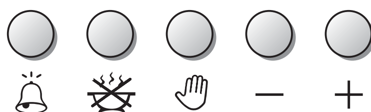


Fig. 5.1

CLOCK (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Upon immediate connection of the oven or after a power cut (black out), the numbers on the programmer display will flash.
2. Fig. 5.2 - To set the time, press button (hand symbol) for about one second; one hand appears on 12.
3. Fig. 5.2 - Within 7 seconds press (+) or (–) buttons to set the time of the day (hours and minutes). Seven seconds after the last selection, the seconds hand appears on the display.

Note: If the clock is reset it deletes any previously set program.

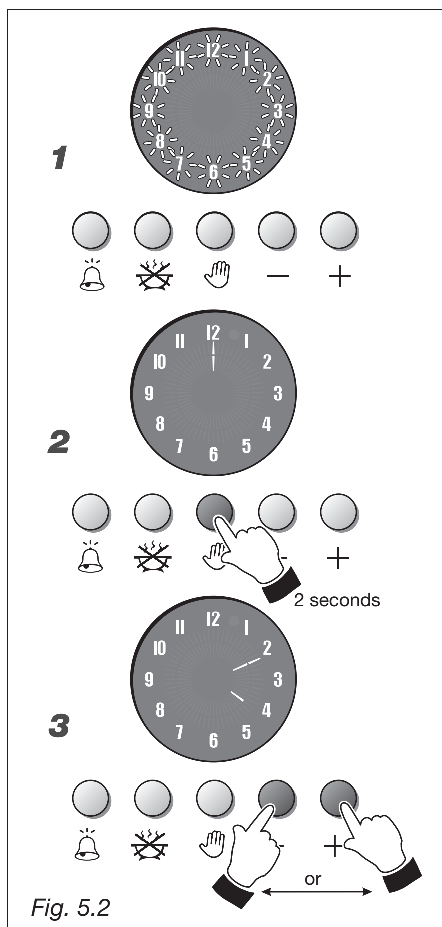


Fig. 5.2

MANUAL COOKING WITHOUT PROGRAMMER (fig. 5.3)

To manually use the oven, without the programmer, the numbers on the display do not have to flash and the inner hands do not have to be lit (none semi-automatic or automatic program set).

A. Fig. 5.3 - Programmer with a set program. To cancel the set program press button (hand symbol) for about 2 seconds; inner hands disappears on the display and the oven can be used in manual mode.

B. Fig. 5.3 - Flashing numbers on the display (normally after turning off the buzzer which indicates the end of a programmed cooking).

   Press (hand symbol) button. The numbers stop flashing and the oven can be used in manual mode.

Attention: At the end of the cooking switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs to the "0" (OFF) position.

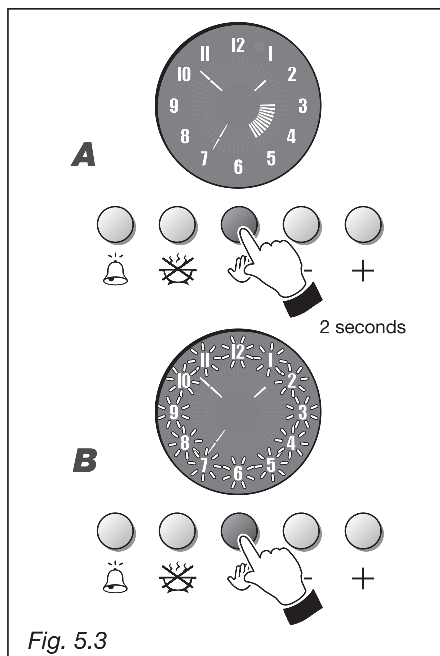


Fig. 5.3

TIMER (fig. 5.4)

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 60 minutes.

1. Fig. 5.4 - To set the timer program press 🔔 button.
2. Fig. 5.4 - Press button ⊕ within 7 seconds and set the required time. Outer luminous hands light up. Press button ⊖ to decrease the time.
3. Fig. 5.4 - The countdown starts immediately and an anti-clockwise luminous hand lights up on the display. On each rotation (1 minute) of this hand one outer luminous hand goes out.

During the countdown it is possible, at any time, to change the setting by pressing button ⊕ or ⊖; to reset the timer press button ⊖ until reaching zero minutes (none outer luminous hand lit).

At the end of the time, the last outer luminous hand goes out and the buzzer sounds. To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.
The display shows the time of the day.

To display the time of the day during the countdown, press button 🔔 (fig. 5.5); to display the countdown again press button 🔔 .

Note: the timer can be set also if a semi-automatic or automatic cooking program is operating.

ATTENTION: The timer do not switches off the oven at the end of the countdown. Remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

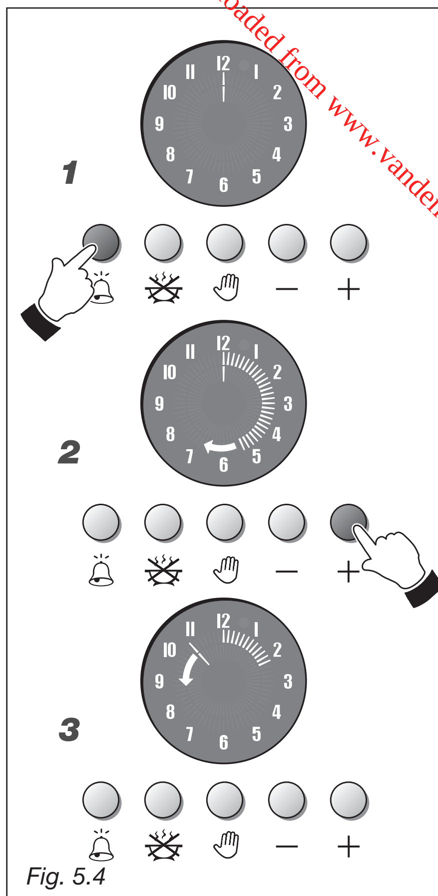


Fig. 5.4

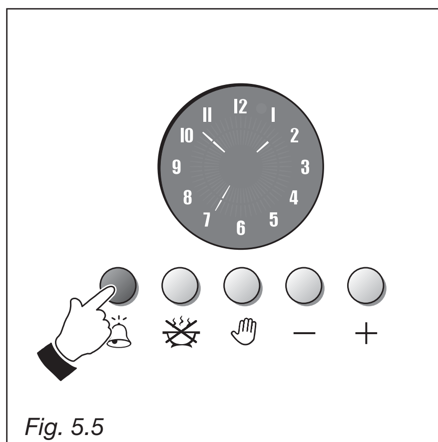


Fig. 5.5

SEMI-AUTOMATIC COOKING (fig. 5.6)

This function automatically switches off the oven after the required cooking time.

1. Fig. 5.6 - To set the cooking time (max 6 hours) press button ⊗, the electronic clock luminous hands go out and a luminous hand lights up on number 12.
2. Fig. 5.6 - Within 7 seconds press ⊕ button and another luminous hand (like seconds and minutes) lights up on the display. Every increasing (additional inner hand) indicates one minute. Moreover every increasing of the 12 minutes is indicated by an inner luminous hand (5 luminous hands indicate one hour). To decrease the required time press ⊖ button.
3. Fig. 5.6 - After 7 seconds the inner luminous hands turn automatically on the time of the day indicating the remaining cooking time.
4. Set the oven by turning the function and the temperature control knobs to the required function and temperature (see relative chapters). The oven starts to operate immediately and is automatically turned off at the end of the programmed cooking time.

During cooking the inner luminous hands flash on the display indicating that the oven is operating. The inner luminous hands gradually go out (one each 12 minutes).

During the cooking program it is possible, at any time, to modify the cooking time by pressing first ⊗ button and then ⊕ or ⊖.

At the end of the programmed cooking time the last inner luminous hand goes out and the oven automatically switches off; the numbers on the programmer display flash and a buzzer sounds.

To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.

To stop the flashing of the numbers of the clock press ✋ button.

The semi-automatic cooking program can be cancelled at any time by pressing button ✋ for 2 seconds.

ATTENTION: At the end of the semi-automatic cooking remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

Attention: After a power cut (black out) the clock/programmer resets to zero and cancels the set programs (numbers of the clock flashing on the display without luminous hands - fig. 5.9).

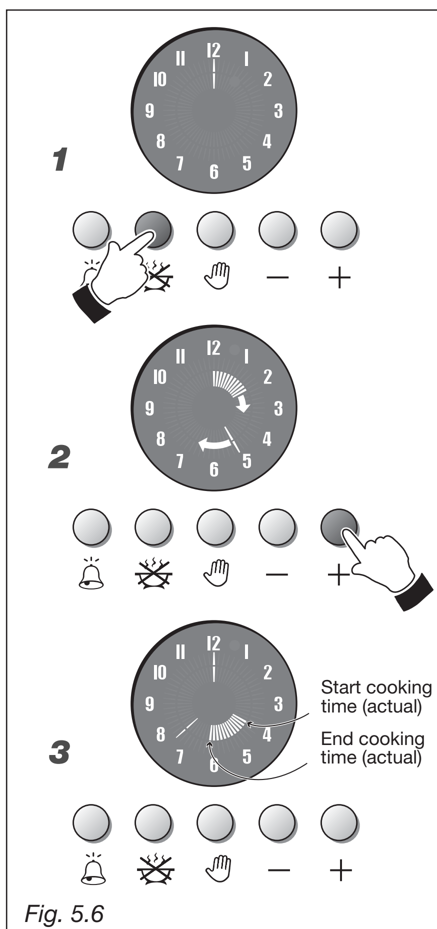


Fig. 5.6

AUTOMATIC COOKING (fig. 5.7)

This function automatically switches on the oven and switches it off at the required time. To cook the food in the automatic mode follow these instructions:

- Set the duration of the cooking (max 6 hours)
- Set the time when cooking has to be completed (within 12 hours from when the cooking is programmed)
- Set the cooking temperature and function.

For the automatic cooking operate in the following way:

1. Fig. 5.7 - To set the cooking time (max 6 hours) press button, the electronic clock luminous hands go out and a luminous hand lights up on number 12.

2. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press + button and another luminous hand (like seconds and minutes) lights up on the display. Every increasing (additional inner hand) indicates one minute. Moreover every increasing of the 12 minutes is indicated by an inner luminous hand (5 luminous hands indicate one hour). To decrease the required time press − button.

3. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press another time button; the inner luminous hands turn automatically on the time of the day.

4. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press + button and position (by pressing the button) the inner luminous hands on the hour when the oven has to start the cooking program. Press button − to decrease.

5. Fig. 5.7 - After 7 seconds the clock luminous hands appear again on the display and the inner luminous hands indicate the programmed cooking time.

6. Set the oven by turning the function and the temperature control knobs to the required function and temperature (see relative chapters). Now the oven is programmed and it starts and stops to operate automatically, conforming to the automatic cooking program.

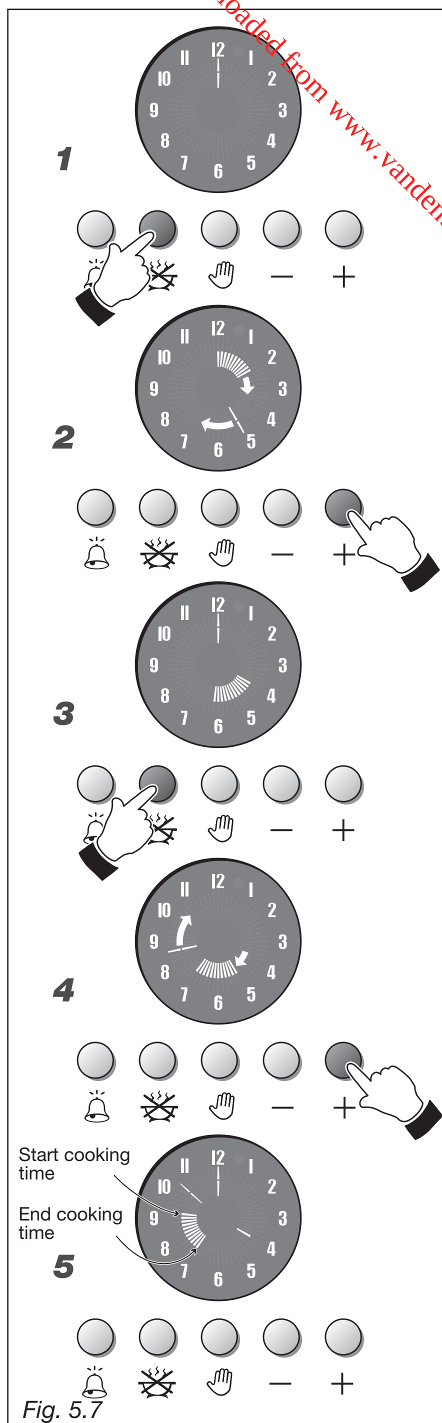


Fig. 5.7

When the oven starts the cooking program the inner luminous hands are flashing on the display indicating that the oven is operating and they gradually go out (one each 12 minutes).

During the cooking program it is possible, at any time, to modify the cooking time by pressing first button and then + or −.

At the end of the programmed cooking time the last inner luminous hand goes out and the oven automatically switches off; the numbers on the programmer display flash and a buzzer sounds.

To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.

To stop the flashing of the numbers of the clock press button.

The automatic cooking program can be cancelled at any time by pressing button for 2 seconds.

ATTENTION: At the end of the automatic cooking remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

Attention: After a power cut (black out) the clock/programmer resets to zero and cancels the set programs (numbers of the clock flashing on the display without luminous hands - fig. 5.9).

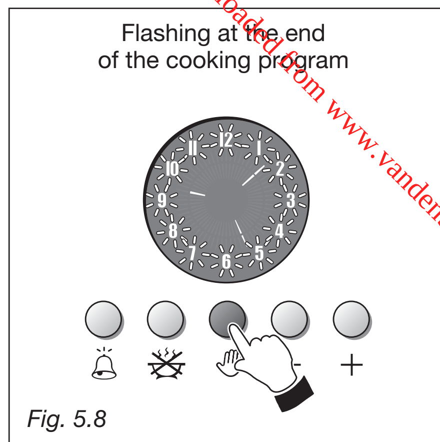


Fig. 5.8

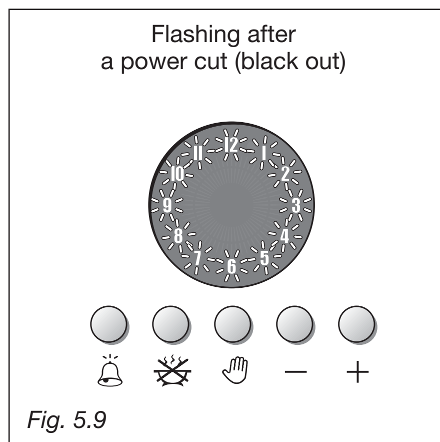


Fig. 5.9

6 - CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local Service Centre.

- **Important:**
  Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

Attention
The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

ENAMELLED SURFACES

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL MODELS STAINLESS STEEL SURFACES

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.
ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

STAINLESS STEEL AND ALUMINIUM PARTS - PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

GAS TAPS

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.
They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.
After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the **respective housings**.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor **F** and the cap **C** has been correctly positioned (see fig. 6.1-6.2) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode "**S**" (fig. 6.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

In the models with safety device, check that the probe "**T**" (fig. 6.1) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

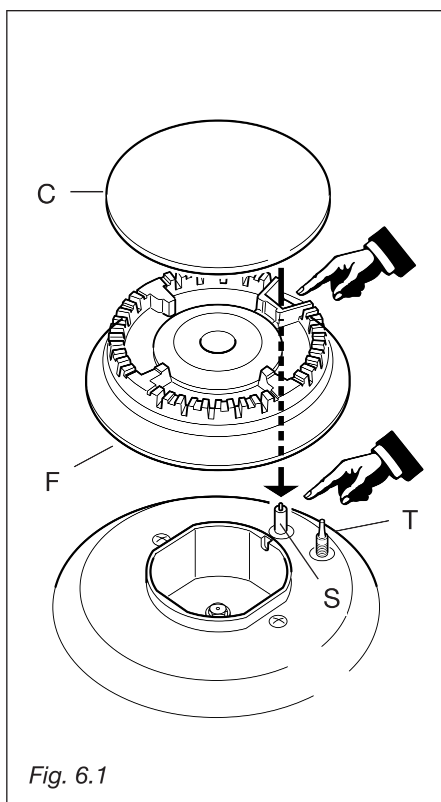
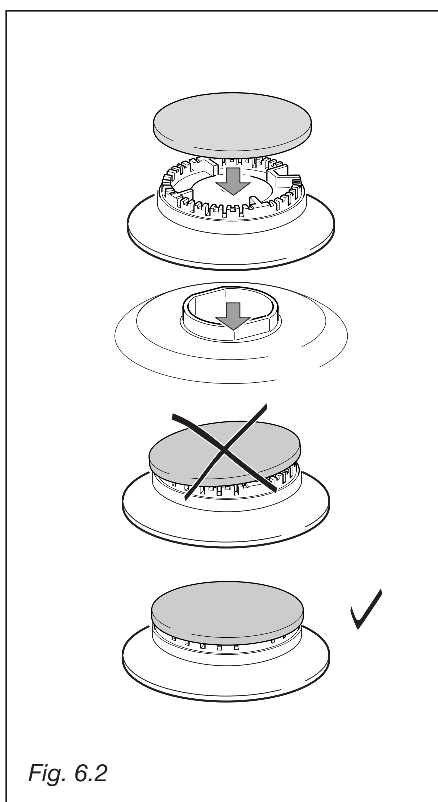


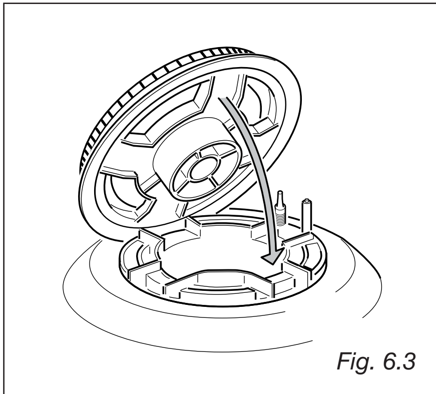
Fig. 6.1


Fig. 6.2

TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.3); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.4 - 6.5).
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.4).


Fig. 6.3

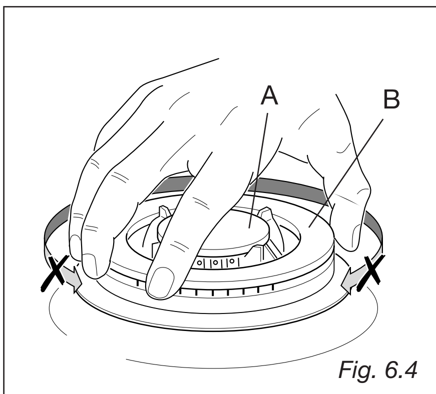
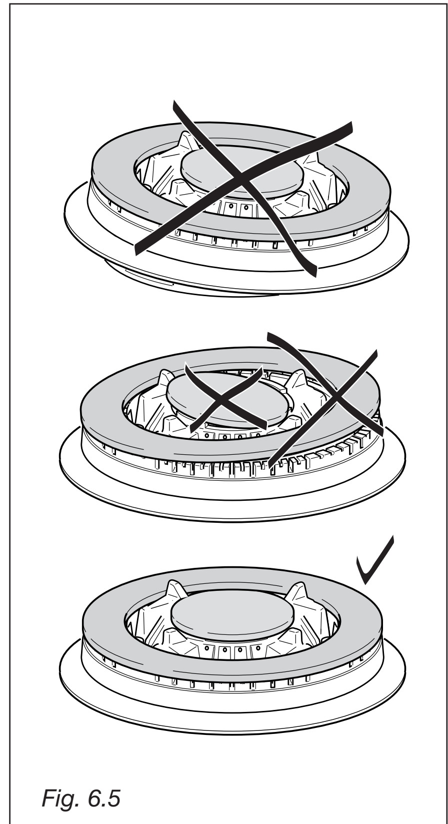


Fig. 6.4


Fig. 6.5

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed.

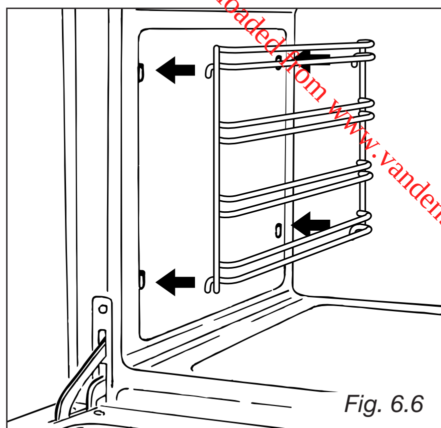


Fig. 6.6

OVEN FITTING OUT

– Hang up the wire racks on the oven walls (fig. 6.6)
– Slide the tray and rack into the runners (Fig. 6.7).
  The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 6.7).
– To dismantle, operate in reverse order.

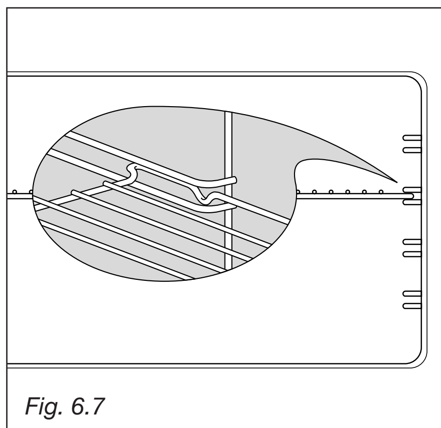


Fig. 6.7

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on the wire shelf (fig. 6.9) then inserted into the side runners (fig. 6.8).

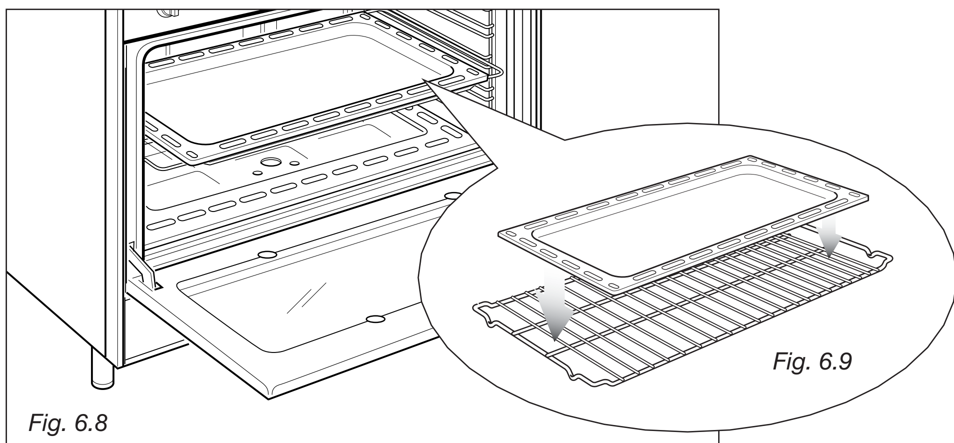


Fig. 6.9

Fig. 6.8

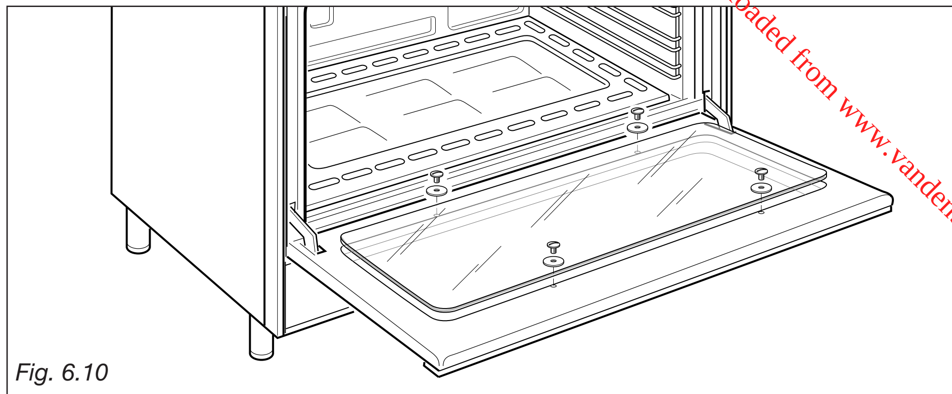


Fig. 6.10

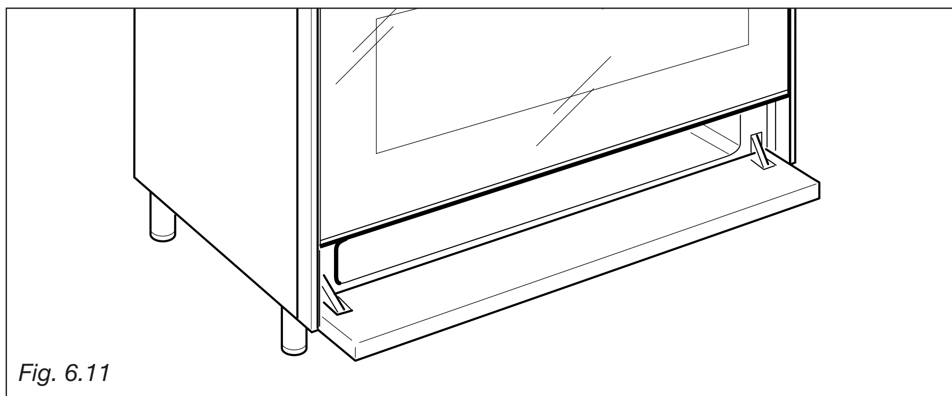


Fig. 6.11

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.10)

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains.

When the oven is cool unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.11).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

– Open the door to the full extent (fig. 6.12A).

– Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.12B).

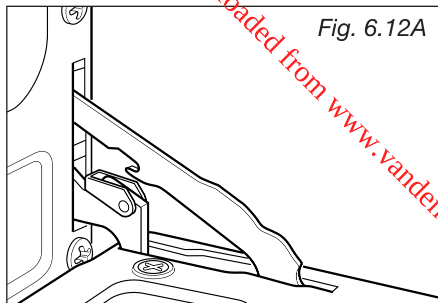
– Hold the door as shown in fig. 6.12.

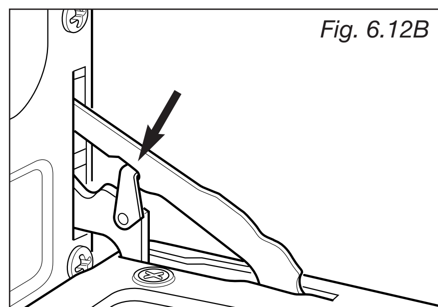
– Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.12C).

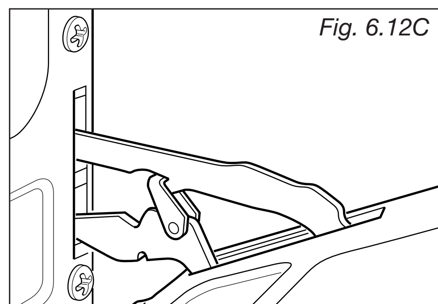
– Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.12D).

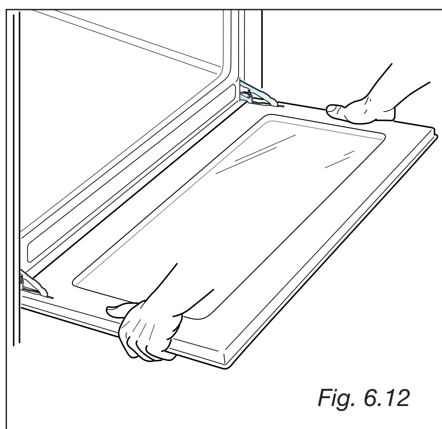
– Rest the door on a soft surface.

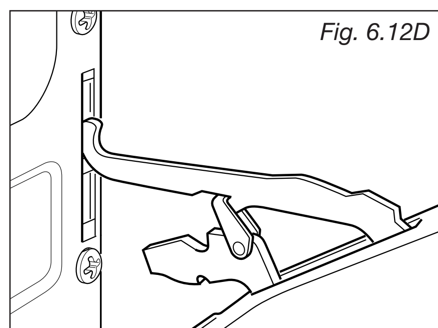
– To replace the door, repeat the above steps in reverse order.


Fig. 6.12A


Fig. 6.12B


Fig. 6.12C


Fig. 6.12


Fig. 6.12D

Advice for the Installer

IMPORTANT

– Cooker installation and regulation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS **and in compliance with the local safety standards.** Failure to observe this rule will invalidate the warranty.

– The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.

– The electrical mains outlet, if located behind the cooker, must not be higher than 18 cm above the floor level.

– Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the cooker.

INSTALLATION

This cookers has class "2/1" overheating protection so that it can be installed in a cabinet.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

It is essential that the cooker is positioned as stated below.

The cooker must be installed by a qualified technician and in compliance with a local safety standards.

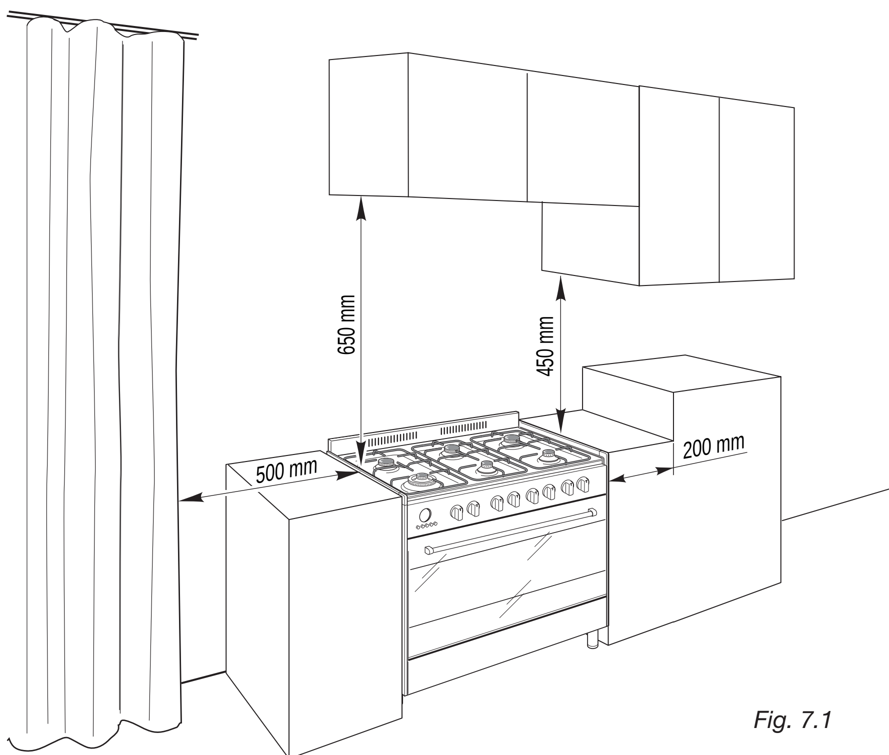


Fig. 7.1

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 7.2).

– The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
– Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
– Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
– Assemble the backguard as shown in figure 7.2 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

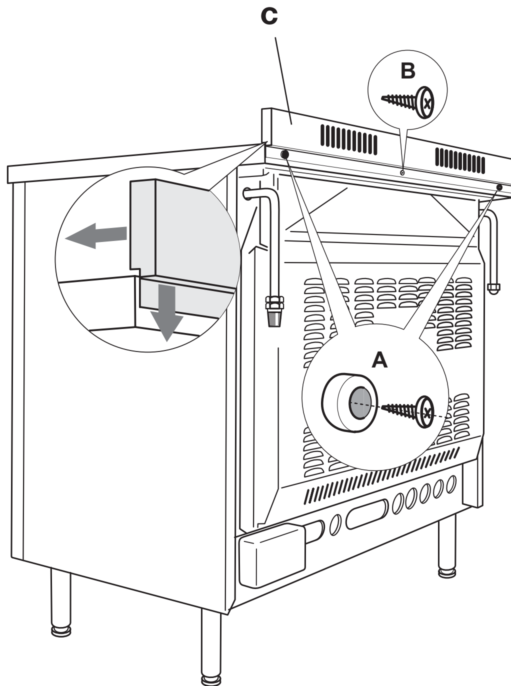


Fig. 7.2

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

Rest the rear of the cooker an a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

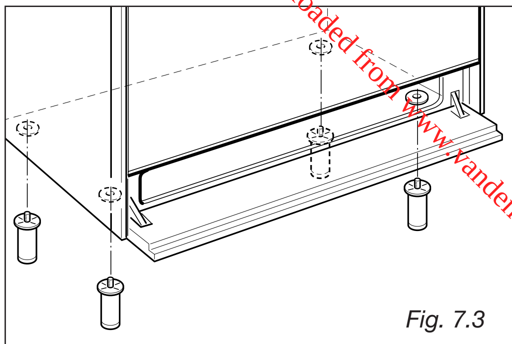


Fig. 7.3

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4)

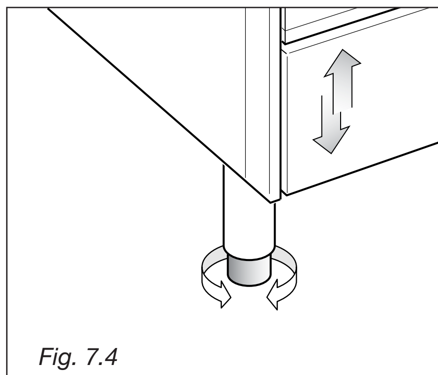
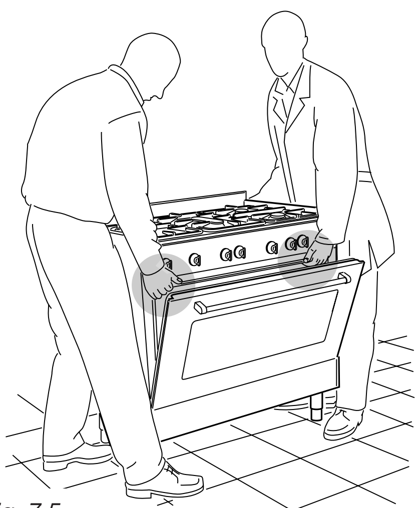
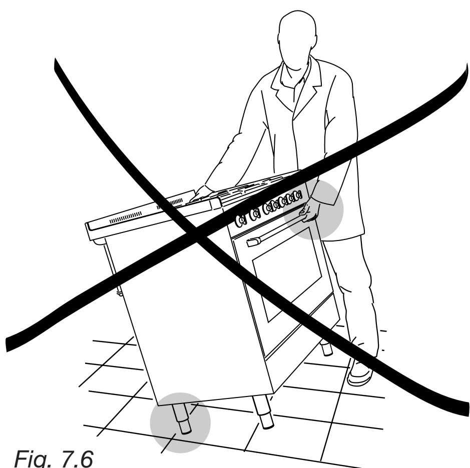


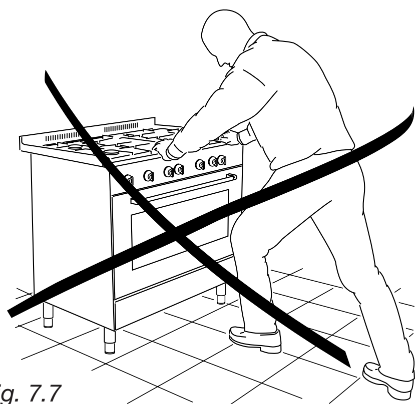
Fig. 7.4


Fig. 7.5

WARNING
When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.5).


Fig. 7.6

WARNING
Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.6).


Fig. 7.7

WARNING
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.7).
Lift feet clear of floor (fig. 7.5).

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.
The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm^2 .

If the appliance does not have a no-flame safety device this opening must have an area of at least 200 cm^2 .

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.
When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.
In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 7.8).
If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 7.9).
The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading “Choosing suitable surroundings”.

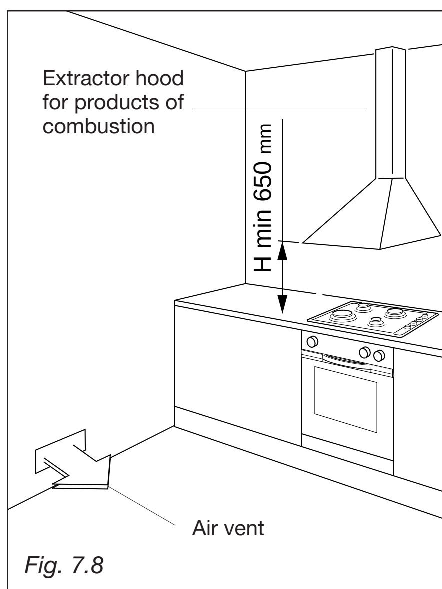


Fig. 7.8

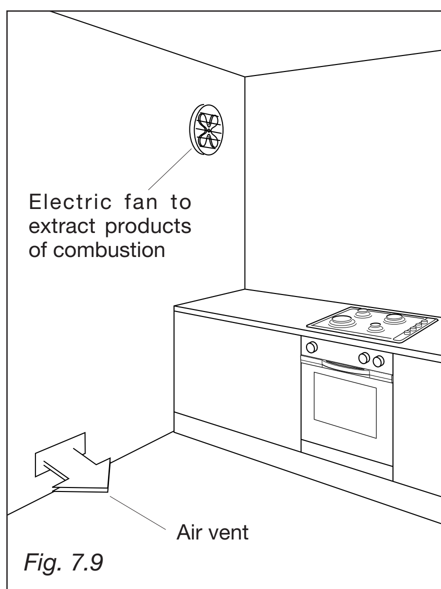


Fig. 7.9

8 - GAS SECTION

The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified tecnician according to the relevant standards.
The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.
Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.
The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 8.1) to the R or L terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance.
The terminal not used must be closed off with the plug T and gasket.

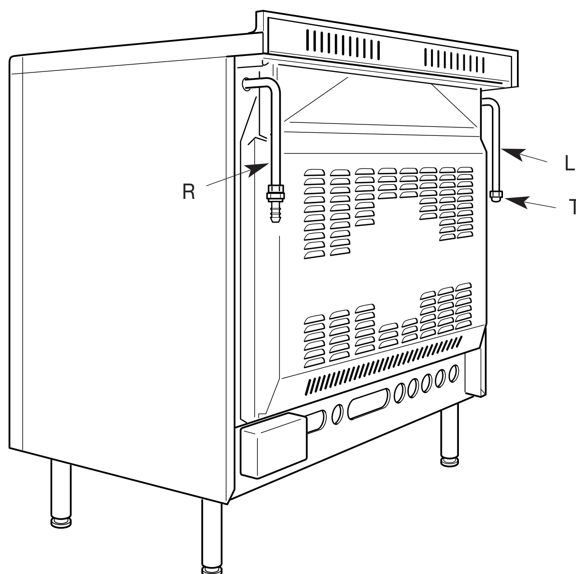


Fig. 8.1

A) GAS CONNECTION

NL **Cat: II 2L 3B/P**

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

✓ G25 ✓ G30 / G31

The fitting (fig. 8.2) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)

B - Gasket

C - Conical connector

B) GAS CONNECTION

ES **Cat: II 2H3+**

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

✓ G20 ✓ G30 / G31

The fitting (fig. 8.3) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)

B - Gasket

D - Hose connector for G30 / G31

Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 8.5b).

In particular, make sure that:

– the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70°K;

– the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;

– the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;

– the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas ramp.

– we advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.

– the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should replaced after a maximum of three years.

– the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.

NL

A

B

C

1/2” gaz conique

Abb. 8.2

ES

A

B

D

Fig. 8.3

C) GAS CONNECTION

BE **Cat: II 2E+3+**

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- Liquefied gases: Butane Gas (G30) and Propane Gas (G31)
- Natural Gas (G20 / G25)

The fitting (fig. 8.4) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)

B - Gasket

C - Conical connector

Connection to the gas supply

- The connection must be made according to standard NBN D 51-003 with rigid pipe or according to specifications A.R.G.B./03 with flexible hose.
- The appliance must be fitted with an approved AGB stopcock.

Caution: If using a stainless steel flexible hose, install it so that it does not come into contact with any movable part of the unit.
Lead it to a place with easy access so that you can check its full length.

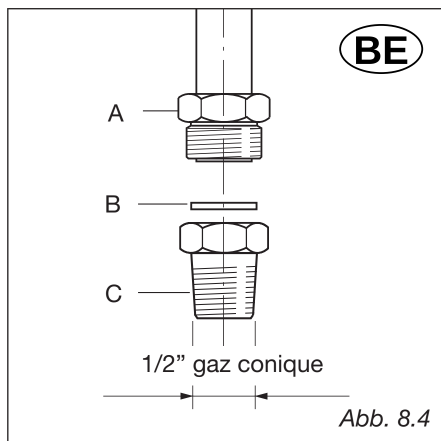


Abb. 8.4

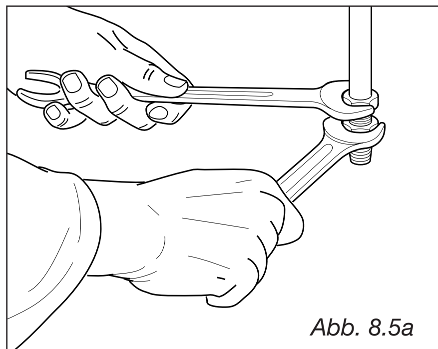
IMPORTANT NOTES FOR "A", "B", "C" GAS CONNECTION:

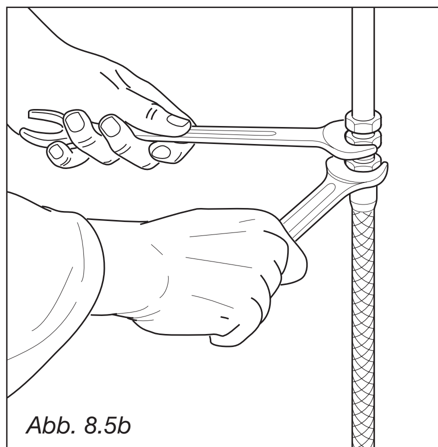
The gasket "B" (fig. 8.2 - 8.3 - 8.4) is the element that guarantees the seal in the gas connection. It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.

To replace the conical connector "C" or the hose connector "D" it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.5a).

To fix the gas pipe (A or B connection) it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.5b).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.


Abb. 8.5a


Abb. 8.5b

D) GAS CONNECTION

FR **Cat: II 2E+3+**

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- Liquefied gases: Butane Gas (G30) and Propane Gas (G31)
- Natural Gas (G20 / G25)

The fitting (fig. 8.6) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)

B - Gasket

Before the connection remove the conical connector C if fitted (fig. 8.4).

IMPORTANT:
To fix the gas pipe it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.8).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

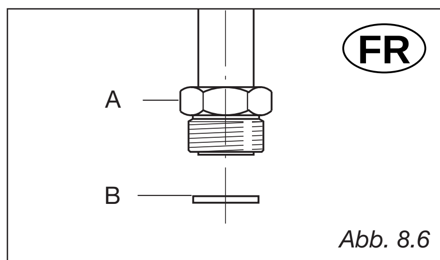


Abb. 8.6

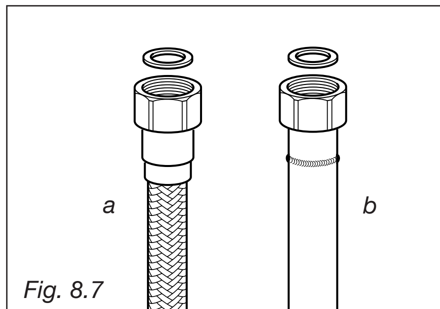


Fig. 8.7

Appliances which can be built in (class 2/1)

For gases supplied by a pipe, the connection can be made using one of the following:

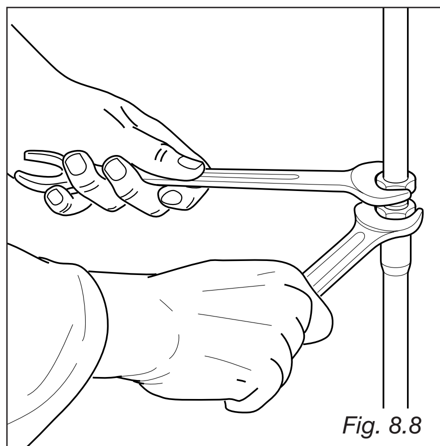
- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-121 (fig. 8.7a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to NF D 36-103 or D 36-100 (fig. 8.7b);

For butane-propane distributed by cylinder or tank, the connection is made using one of the following:

- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-125 (fig. 8.7a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to XP D 36-112 (fig. 8.7b);

Access must be possible to the full length of flexible tubes. They must be replaced before their final date of use (marked on the hose) and must be a maximum of 2 m long.

Note: In France, use a tube bearing the mark NF GAZ.


Fig. 8.8

REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (fig. 8.9, 8.10) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

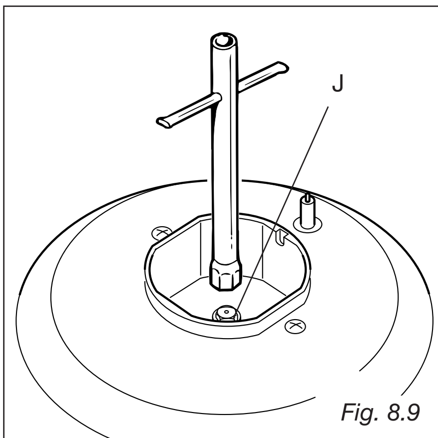


Fig. 8.9

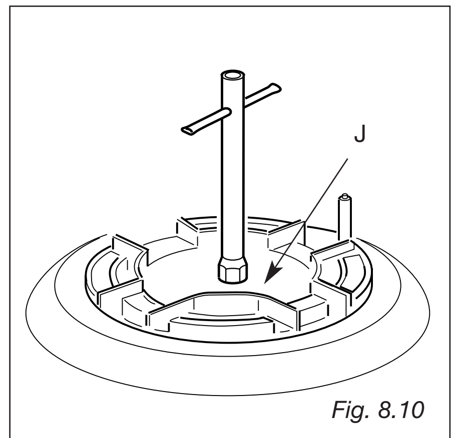


Fig. 8.10

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

– Turn on the burner

– Turn the tap to the MINIMUM position

– Take off the knob

– **Models without safety valve device.** With a small flat screwdriver turn the screw inside the tap rod to the correct regulation (fig. 8.11).

– **Models with safety valve device.** With a thin screwdriver pass by the hole of microswitch and turn the screw **F** until adjustment is correct (fig. 8.12).

Normally for G30/G31, tighten up the regulation screw.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

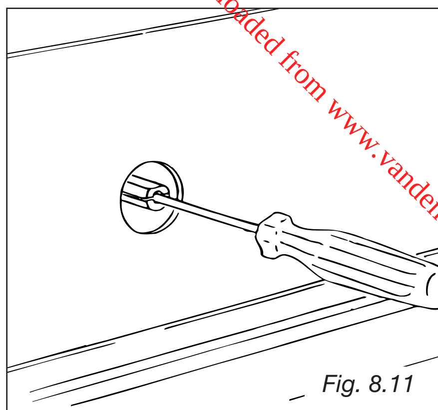


Fig. 8.11

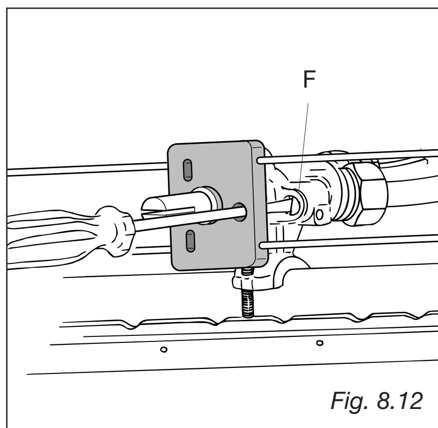


Fig. 8.12

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT
All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.
The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

NL TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2L 3B/P

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (F1)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65	adjustable	94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85	adjustable	121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95	adjustable	138 (F3)

ES TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2H 3+

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65	adjustable	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85	adjustable	115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95	adjustable	135 (T)

FR BE TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2E+ 3+

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20/G 25 20/25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65	adjustable	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85	adjustable	115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95	adjustable	135 (T)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m^3/h x kW)

BURNERS	Air vent necessary [m^3]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00

9 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

REPLACEMENT OF THE ELECTRICAL FEEDER CABLE

To connect the supply cable:

– Remove the screws securing the cover “A” on the rear of the cooker.
– Feed the supply cable through the cable clamp “D”. The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section “FEEDER CABLE SECTION”.
– Connect the phase wires to the terminal block “B” and the earth wire to the terminal “PE” (fig. 9.1).
– Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “D”.
– Replace the cover “A”.

FEEDER CABLE SECTION
Type “HO5RR-F”

230 V ∼	3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Connection possible with plug and outlet

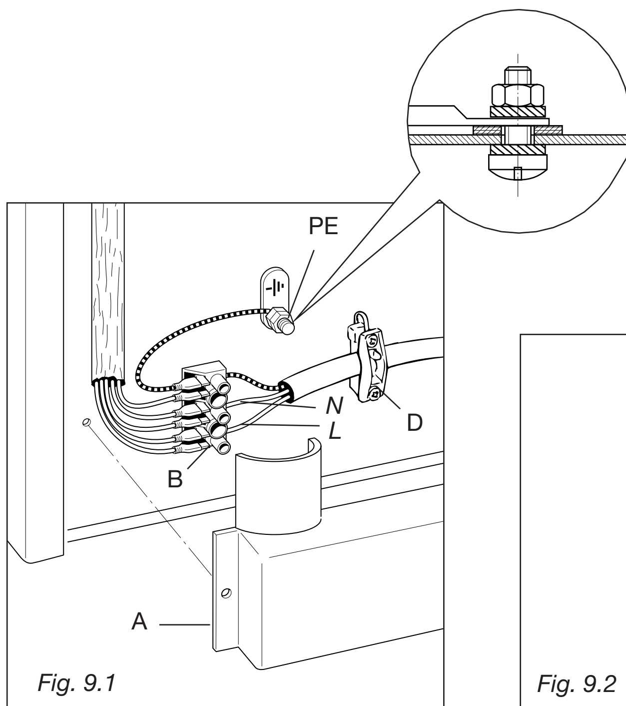


Fig. 9.1

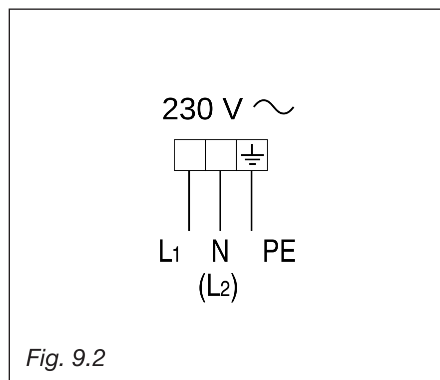


Fig. 9.2

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.

Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.
The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM

1102870
ß5